С. Кротов
ЛУЧШИЕ РЕЦЕПТЫ ЗАКУСОК
для любого праздника и не только
РИПОЛ КЛАССИК

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

В настоящей мужской компании, по какому бы поводу она ни собиралась, самое главное - это правильные тосты. А за хорошие слова не грех хорошо выпить и закусить, чем Бог послал. Но в компании, где не привыкли вытирать рот рукавом после каждой рюмки, знают толк в правильном закусоне, благодаря которому мужской разговор - независимо от количества выпитого - всегда полон глубоких интересных мыслей и остроумия.

- Сергей Кротов
  - СО СВИДАНЬИЦЕМ!
    - Гренки «Гость на пороге»
    - Гренки с сыром и яйцом
    - Гренки с огурцами и сельдью
    - Канапе со шпиком
    - Канапе с осетриной
    - Канапе с печенью трески
    - Канапе с килькой
    - Тартинки с жареными мозгами
    - Тартинки с сардельками и сыром
    - Тартинки со свининой
    - Тартинки со свежей икрой
    - Палочки из ржаного хлеба с ветчиной
    - Ветчинные трубочки на гренках
  - ПЕРВАЯ – КОЛОМ, ВТОРАЯ – СОКОЛОМ!
    - Бутерброды с зернистой икрой
    - Бутерброды с творожным кремом и чесноком

- Бутерброды с пикантной смесью
- Бутерброды со шкварками и луком
- Бутерброды с печенью птицы
- Бутерброды с мясным паштетом
- Бутерброды с творожно-ореховым паштетом
- Бутерброды с сельдью и сыром
- Горячие бутерброды с ветчиной
- Горячие бутерброды с курицей
- Горячие бутерброды с рыбными консервами
- Горячие бутерброды с помидорами
- Горячие бутерброды с яйцом и сыром
- Закуска на хлебе «Гнездышко»

○ ЭХ, ПОКАТИЛАСЯ, РОДИМАЯ!
- Винегрет по-русски
- Винегрет по-французски
- Салат мясной с кукурузой
- Салат мясной «Классика»
- Салат мясной с сыром
- Салат мясной с базиликом
- Салат с колбасой
- Салат из сердца, ветчины и шампиньонов
- Салат из языка и риса
- Салат из печени и соленых огурцов

- Салат из рубца и овощей
- Салат из фасоли и сухариков
- Салат из кукурузы, горошка и сухариков
- Салат из мягкого сыра
- Салат с орехами

○ СОКОЛ – ЗА ПТАШЕЧКОЙ, А МЫ ПО РЮМАШЕЧКЕ!
- Закуска из сельди и грибов
- Закуска из грибов и ветчины
- Закуска из грибов и картофеля
- Закуска с овощами и грибами
- Закуска из красного перца
- Острая закуска из моркови
- Закуска из свеклы
- Закуска по-болгарски
- Баклажаны фаршированные
- Кабачковый торт
- Грибы под шубой

○ ОДНА – РАЗГОНОЧНАЯ, ВТОРАЯ – СКОРОСТНАЯ, ТРЕТЬЯ – ПО ТОРМОЗАМ!
- Салат из огурцов с перцем
- Салат из редиса и зеленого лука
- Салат из моркови и чеснока
- Салат «Мозаичный»
- Салат из маринованного лука

- Салат из белокочанной капусты
- Салат из краснокочанной капусты
- Салат из цветной капусты
- Салат из моркови с ореховым вкусом
- Холодец из свинины
- Свинина в желе из томатного сока
- Рулет из свинины в желе
- Рулет «Лучше не бывает»
- Рулет «Праздничный»
- Мясной сырок
- Кубики из свинины к пиву
- Трубочки из ветчины
- Маринованный говяжий язык
- Медальоны из мозгов с сырным кремом

- ЗА ДАМ-С!
  - Курочка с перчиком
  - Курица «Пышечка»
  - Курица «Мечта поэта»
  - Курица «Это принципиально» с сельдереем
  - Закуска «Все дома»
  - Корзиночки «Фу-ты ну-ты»
  - Закуска «Во ты где!»
  - Закуска «Сидит в печенках!»

-
- РЫБА В МОРЕ, А МУЖИК В НОЧНОМ ДОЗОРЕ. ГДЕ? ВЫПЬЕШЬ – СКАЖУ
  - Почти что черная икра
    -
  - Почти что красная икра
    -
  - Салат из крабов
    -
  - Салат из крабовых палочек
    -
  - Салат из кальмаров и курицы
    -
  - Салат из кальмаров и капусты
    -
  - Салат из кальмаров под майонезом
    -
  - Салат «Маяк»
    -
  - Салат рыбный по-московски
    -
  - Салат из рыбных консервов «Как дважды два»
    -
  - Закуска из сайры
    -
  - Салат из горбуши
    -
  - Салат из креветок с зеленью
    -
  - Салат из креветок и овощей
    -
  - Рыба под маринадом
    -
  - Рыбный паштет с творогом
    -
  - Закуска из сельди иваси
    -
  - Закуска из сельди и свежего огурца
    -
  - Закуска «Море, море»
    -
  - Закуска из сельди и капусты
    -
  - Салат из печени трески
    -

- Салат из печени трески с чесноком
- Салат из печени трески с огурцами
- Закуска из печени трески «Причал»
- Винегрет овощной с кальмарами
- Винегрет овощной с отварной рыбой
- Винегрет «Шторм»

- МУЖИКИ, ЧТОБ МЫ ТАК ЖИЛИ ВСЕГДА!
  - Поросенок жареный с хреном
  - Ростбиф
  - Свинина в кляре
  - Буженина с пивом
  - Свинина, запеченная в тесте
  - Соломка из свинины с черемшой
  - Картофель в мясном фарше
  - Мясные рулеты
  - Гуляш по-особому
  - Мясная стружка с шампиньонами и сыром
  - Котлеты «Колос»
  - Котлеты «Простые»
  - Биточки свиные
  - Битки
  - Поджарка
  - Жиго

- Голубцы со свининои и индеикои
- Шницель «Ух ты!»
- Трубочки мясные
- Жаркое
- «Ласточкины гнезда»
- Рагу
- Говядина в сметане
- Говядина в коньячном соусе
- Мясо «Не оторвешься»
- Мясо под маринадом из пива
- Мясо с черносливом
- Мясо со свеклой
- Мясо, тушенное с луком
- Жареное мясо со сливками
- Мясо в сметанно-чесночном соусе
- Мясо по-восточному
- Говядина, запеченная с картофелем
- Ветчина в фольге
- Голубцы «Как у мамы»
- Котлеты рубленые
- Котлеты под луковым соусом
- Котлеты для гурманов

- Мясо с картошечкой
  -
- Чудо-запеканка
  -
- Колбаса с чесноком
  -
- Люля-кебаб
  -
- Шашлык по-кавказски
  -
- Сардельки, приготовленные на решетке
  -
- Сосиски в капусте
  -
- Сосиски в томатном соусе
  -
- Ветчина с помидорами
  -

○ МЫ ЗНАЕМ, КТО В ДОМЕ ХОЗЯИН! НО НИКОМУ НЕ СКАЖЕМ
- Грибная селянка с капустой
  -
- Грибы в сметане
  -
- Жюльен с курицей и грибами
  -
- Шампиньоны в соусе
  -
- Омлет с грибами и зеленым луком
  -
- Печень с фасолью
  -
- Котлеты из печени и картофеля
  -
- Котлеты из печени со шпиком
  -
- Печень по-домашнему
  -
- Печень в белом вине
  -
- Почки в огуречном соусе
  -
- Рубец, запеченный с сыром
  -

- Уши свиные под соусом
- Запеканка из языка и сыра
- Закуска из печени
- Торт печеночный
- Рулет из свиной рульки

- ПОДАТЬ ДИЧЬ!
  - Жаркое из лосятины с можжевеловыми ягодами
  - Кабанина, отваренная в капустном рассоле
  - Колбаса из зайчатины
  - Перепела жареные
  - Жаркое из куропатки
  - Куриные окорока «Быстрые ножки»
  - Курица, запеченная на соли
  - Цыпленок жареный
  - Цыпленок «В конверте»
  - Куриные котлеты «Полет»
  - Куриный шницель «Удачное приземление»
  - Куриные хлебцы «На пропитание»
  - Крокеты «В игре»
  - Жаркое из дикой утки
  - Утка с фруктами
  - Утка в вине
  - Утка в яблочном соке

- Бифштекс «Земля – воздух»
- Гусиная шейка «Ай-ай»

○ ТАНЦУЮТ ВСЕ! А МЫ МАХНЕМ ПОД СЕЛЕДОЧКУ
- Сельдь «Волго-Балт»
- Сельдь с морковью и луком
- Сельдь под соусом
- Сельдь под майонезом
- Сельдь под соусом из хрена
- Рулеты из сельди

○ МУЖИКИ, ПОРВЕМ, КАК КУКЛУ!
- Треска с яйцами
- Хек «Один хрен!»
- Рыба с лимоном
- Рыба «Огненный ангел»
- Рыба в фольге
- Рыбка с сюрпризом
- Рыба с орехами «Приплыли»
- Бельдюга в сухарях
- Ставрида маринованная
- Рыба с грибами и мускатным орехом
- Рыбная жаренка
- Галки рыбные
- Судак «Для капитана»

- Котлеты «Для матросни»
- Рыбные колбаски с мятой
- Сыр из рыбы
- Бигос с рыбой
- Запеканка из крабовых палочек
- Креветки в тесте

- НА ПОСОШОК!
  - Закуска из сыроежек с зеленым луком
  - Закуска из сыроежек с сыром
  - Закуска из шампиньонов
  - Закуска из шампиньонов с рисом и сельдереем
  - Закуска из шампиньонов и спаржи
  - Закуска из груздей и репчатого лука
  - Закуска из белых грибов с луком и горошком
  - Закуска из грибов и морской капусты
- АРТПОДГОТОВКА К НАСТОЯЩЕМУ МУЖСКОМУ ЗАКУСОНУ
  - ГАРНИРЫ
    - Картофель соломкой
    - Картофель жареный
    - Картофель хрустящий
    - Картофель с салом
    - Картофель с перцем
    - Картофель в фольге

- Картофельное пюре с жареным луком
- Картофельное пюре запеченное
- Картофельное пюре с мягким сыром
- Капуста гарнирная
- Капуста в сметане
- Тушеная квашеная капуста
- Цветная капуста в сухарях
- Зеленый горошек в масле
- Фасоль с маслом
- Консервированная кукуруза с маслом
- Свекла по-французски
- Икра из баклажанов
- Баклажаны с томатным пюре
- Баклажаны с чесноком и сметаной
- Баклажаны с луком
- Кабачки под чесночным соусом
- Перец сладкий в кляре
- Перец с жареным картофелем
- Фаршированный перец в кляре
- Каша гречневая из поджаренной крупы
- Рис рассыпчатый
- Макаронные изделия с маслом

- Макаронные изделия в томатной заливке
- Спагетти под чесночным соусом
- ПРИПРАВЫ И СОУСЫ
  - Приправа из хрена
  - Пикантная приправа к мясу и рыбе
  - Аджика
  - Соус сметанный
  - Горчица
  - Соус острый
  - Соус с чесноком
  - Приправа из помидоров, хрена и чеснока
  - Приправа из перца, чеснока и зелени
  - Приправа из свеклы
  - Чеснок маринованный
  - Лук маринованный
- ЗАГОТОВКИ ИЗ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ
  - Колбаса свиная
  - Колбаса кровяная
  - Колбаса ливерная
  - Паштет из свиной печени
  - Паштет с ореховым вкусом
- ЗАГОТОВКИ ИЗ ОВОЩЕЙ
  - Капуста квашеная
  - Капуста + огурцы

- Огурцы соленые
- Огурцы консервированные
- Огурцы, консервированные без стерилизации
- Томаты маринованные
- Томаты, консервированные без стерилизации
- Томаты «Пальчики оближешь»
- Томаты, консервированные в томатном соке
- Перец сладкий маринованный
- Кабачки консервированные
- Патиссоны консервированные
- Салат «Нежинский»
- Салат «Белоцерковский»
- Салат «Ассорти»
- Икра из кабачков
- Икра из перца
- Икра из баклажанов
- Баклажаны соленые
- Икра овощная
- Икра «Овощной букет»
- Лечо
- Закуска из сладкого перца

- ГРИБНЫЕ ЗАГОТОВКИ
  - Грибы соленые
  - Грибы маринованные
  - Грибы консервированные
  - Грибы в томатном соусе
  - Грибы с капустой
  - Ассорти «Просто чудо!»
  - Грибы с баклажанами
  - Грибная смесь
  - Грибы с хреном
  - Грибная икра
  - Грибная икра по-особому
  - Грибная икра с кабачками
  - Икра из опят
  - Грибная селянка
  - Селянка по старинке
  - Грибы с перцем

Сергей Кротов
Лучшие рецепты закусок для любого праздника и не только

СО СВИДАНЬИЦЕМ!

Гренки «Гость на пороге»

1 батон, 3 картофелины, 1 морковь, 2 яйца, по вкусу – майонез, растительное масло, черный перец, соль, чеснок

Картофель и морковь очистить и в сыром виде натереть на крупной терке. Лук измельчить, смешать с овощной массой, вбить яйца, посолить и поперчить. На каждый ломтик батона выложить овощную массу, разровнять и положить ломти хлеба на сковороду начинкой вниз. Обжарить с обеих сторон. На готовые гренки сверху намазать майонез, смешанный с измельченным чесноком.

Гренки с сыром и яйцом

150 г пшеничного хлеба, 50 г сливочного масла, 100 г твердого сыра, 3 яйца, по вкусу – красный перец, соль

Подсушенные в духовке ломтики хлеба смазать маслом. На каждом ломтике сделать бортик из натертого сыра. Подготовленные куски хлеба выложить на смазанную маслом сковороду, залить их сырыми взбитыми яйцами, поперчить, посолить, сбрызнуть маслом и запечь в духовке.

Гренки с огурцами и сельдью

200 г ржаного хлеба, 40 г растительного масла, 2 соленых огурца, 80 г сливочного масла, 130 г филе соленой сельди, 1 яйцо, сваренное вкрутую, по вкусу – зелень петрушки, перец черный

Огурцы натереть на мелкой терке и отжать. Масло размягчить. Зелень мелко порубить. Смешать все компоненты, поперчить и тщательно перемешать. Хлеб нарезать ломтиками и обжарить на масле каждый кусок с одной стороны. Нежареную сторону хлеба смазывать подготовленной массой, укладывая сверху кусочки сельди, посыпая гренки измельченным яйцом и зеленью.

Канапе со шпиком

300 г ржаного хлеба, 150 г шпика, растительное масло, по вкусу – зелень петрушки, маслины

Ломтики хлеба обжарить с обеих сторон на масле, положить на них тонкие пласты шпика и украсить зеленью и кусочками маслин.

Канапе с осетриной

300 г хлеба, 200 г осетрины, 80 г сливочного масла, по вкусу – растительное масло, зелень петрушки

Размягченное сливочное масло перемешать с зеленью. Ломтики хлеба обжарить с обеих сторон в растительном масле, остудить, намазать зеленым маслом и положить сверху по ломтику осетрины.

Канапе с печенью трески

300 г пшеничного хлеба, 200 г печени трески, 80 г сливочного масла, 40 г томатной пасты, пол-лимона, по вкусу – любая смесь трав (кинза, любисток, укроп, петрушка)

Размягченное сливочное масло растереть с томатной пастой и намазать смесью ломтики хлеба. Печень трески размять ложкой и добавить измельченную зелень, все перемешать. На каждый кусок сверху выложить печеночную массу. Сбрызнуть лимонным соком и украсить каждый кусок хлеба сверху веточкой зелени.

Канапе с килькой

300 г ржаного хлеба, 250 г кильки пряного посола, 40 г сливочного масла, 20 г хрена, 2 яйца, сваренных вкрутую, по вкусу – растительное масло, черный перец

Нарезать хлеб и каждый ломоть обжарить с обеих сторон на растительном масле, остудить. Сливочное размягченное масло смешать с хреном и намазать на хлеб, сверху положить филе кильки, поперчить и украсить крошкой из вареных яиц.

Тартинки с жареными мозгами

400 г пшеничного хлеба, 400 г мозгов, 30 г муки, 50 г сливочного масла, по вкусу – зелень, соль

Мозги замочить в холодной воде на 40 минут, после чего очистить от пленки, уложить в кастрюлю, залить холодной водой, посолить, довести до кипения, уменьшить нагрев и варить еще 30 минут. Затем вынуть их, обсушить, нарезать тонкими продолговатыми кусочками, запанировать в муке и обжарить на масле. Хлеб нарезать ломтиками, обжарить с обеих сторон, положить на каждый ломтик по кусочку мозгов, полить оставшимся (10 г) растопленным маслом и запечь в духовке. При подаче к столу посыпать измельченной зеленью.

Тартинки с сардельками и сыром

200 г белого хлеба, 200 г сарделек, 100 г твердого сыра, 50 г сливочного масла, по вкусу – зелень

Ломтики хлеба обжарить с обеих сторон, намазать каждый кусочек сливочным маслом, сверху положить тонкие ломтики очищенных сарделек, посыпать тертым сыром и измельченной зеленью, выложить на обильно смазанный жиром противень и запечь в духовке.

Тартинки со свининой

200 г пшеничного хлеба, 300 г отварной свинины, 1 луковица, 1 яйцо, 50 г сметаны, 60 г сливочного масла, 30 г панировочных сухарей, по вкусу – соль

Отваренное мясо вместе с луком пропустить через мелкую решетку мясорубки, добавить панировочные сухари и все вместе поджарить на масле. Затем добавить яйцо, сметану, соль, все тщательно перемешать и намазать этой массой заранее поджаренные ломтики хлеба. Тартинки выложить на противень и запечь в предварительно разогретой духовке.

Тартинки со свежей икрой

200 г пшеничного хлеба, 250 г свежей икры, 50 г репчатого лука, 4 яйца, 40 г майонеза, 40 г сметаны, по вкусу – зелень, перец черный, соль

Икру промыть, очистить от пленок, размять, добавить мелко нашинкованный репчатый лук, сырое яйцо, перец, соль, майонез и все тщательно перемешать. Ломтики хлеба подсушить, выложить на них икорную массу, смазать ее сметаной и запечь в горячей духовке до готовности. При подаче к столу посыпать измельченной зеленью.

Палочки из ржаного хлеба с ветчиной

300 г ржаного хлеба, 200 г ветчины, 75 г сливочного масла, по вкусу – соль

Мякиш хлеба разрезать на ломти толщиной 2 см, а затем каждый ломоть нарезать на палочки шириной 2 см. Три стороны палочек обмазать маслом и обвалять в мелко нарезанной ветчине.

Ветчинные трубочки на гренках

500 г хлеба, 5 яиц, сваренных вкрутую, 400 г ветчины, 100 г майонеза, 1 луковица, 2 соленых или маринованных огурца, по вкусу – перец черный

Яйца, огурцы и лук мелко нашинковать, поперчить, заправить майонезом и перемешать. Из тонко нарезанных ломтиков ветчины свернуть трубочки, наполнить их приготовленным салатом и подавать на ломтиках поджаренного хлеба.

ПЕРВАЯ – КОЛОМ, ВТОРАЯ – СОКОЛОМ!

Бутерброды с зернистой икрой

300 г пшеничного хлеба, 150 г зернистой икры, 40 г сливочного масла

На ломтики хлеба аккуратно положить ложкой икру, а по краям – розочки из масла.

Бутерброды с творожным кремом и чесноком

200 г творога, 1 головка чеснока, 4 столовые ложки тертого твердого сыра, полстакана взбитых сливок, по вкусу – соль, хлеб

Творог размять, добавить измельченный чеснок, сливки, сыр и соль и тщательно перемешать до образования однородной массы. Намазать смесью хлеб.

Бутерброды с пикантной смесью

100 г свинины, 100 г тертого твердого сыра, 50 г соленых огурцов, 50 г сельди, 1 столовая ложка растительного масла, по вкусу – хлеб

Мясо отварить, остудить, нарезать кубиками, смешать с сыром, огурцами и филе сельди, дважды пропустить через мясорубку (или измельчить в блендере), добавить растительное масло и перемешать. Намазать смесью хлеб.

Бутерброды со шкварками и луком

150 г соленого шпика, 3 луковицы, по вкусу – соль, хлеб

Шпик нарезать мелкими кубиками и вытопить. Луковицы очистить, разрезать пополам и каждую половинку нашинковать тонкими полукольцами. Лук обжарить в жире со шкварками, посолить по вкусу, перемешать, охладить до застывания и намазать на ломти хлеба.

Бутерброды с печенью птицы

400 г гусиной (или куриной) печени, 4 яйца, сваренных вкрутую, 40 г сливочного масла, жир и мука для обработки печени, по вкусу – перец черный, соль, зелень, хлеб

Печень нарезать кусочками, посыпать перцем, обвалять в муке и обжарить в кипящем жире на слабом огне. Ломтики хлеба намазать сливочным маслом, посыпать рублеными яйцами, смешанными с зеленью, сверху положить обжаренную печень и посолить по вкусу.

Бутерброды с мясным паштетом

500 г отварной телячьей или говяжьей печени, 100 г шпика, 100 г сливочного масла, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 луковица, по вкусу – лавровый лист, душистый перец, черный молотый перец, растительное масло, хлеб

Печенку нарезать небольшими кубиками. Морковь, петрушку и луковицу нашинковать и поджарить со шпиком до готовности, добавив лавровый лист и душистый перец. Готовые овощи и печенку дважды пропустить через мясорубку. В образовавшуюся массу добавить соль, черный молотый перец и выбить лопаточкой, постепенно добавляя сливочное масло. Хлеб обжарить с обеих сторон на растительном масле и намазать печеночным паштетом.

Бутерброды с творожно-ореховым паштетом

150 г жирного творога, 300 г ядер грецких орехов, по вкусу – сметана, молотый мускатный орех, перец черный, соль

Ядра грецких орехов обжарить и истолочь в ступе. Творог размять, добавить орехи, перец и мускатный орех, заправить сметаной, посолить и вымешать до однородной массы. Намазать смесью хлеб.

Бутерброды с сельдью и сыром

25 г филе слабосоленой сельди, 100 г мягкого сыра, 40 г сливочного масла, по вкусу – черный перец, хлеб

Филе сельди измельчить. Охлажденный в морозильной камере мягкий сыр натереть на крупной терке. Сельдь соединить с тертым сыром, поперчить, перемешать. Кусочки хлеба намазать сливочным маслом, а сверху нанести селедочную массу.

Горячие бутерброды с ветчиной

250 г ветчины, 2 яйца, сваренных вкрутую, 5 соленых огурцов, 50 г твердого сыра, 100 г майонеза, по вкусу – сливочное масло, хлеб

Яйца очистить от скорлупы и измельчить. Соленые огурцы очистить от кожуры, нашинковать мелкой соломкой, соединить с яйцами, заправить майонезом и перемешать. Хлеб нарезать ломтиками, смазать сливочным маслом, положить сверху по 2–3 ломтика ветчины, затем яично-огуречную массу, посыпать тертым сыром и запекать в горячей духовке не дольше 3 минут.

Горячие бутерброды с курицей

800 г куриного филе, 1 луковица, 2 яйца, 50 г твердого сыра, по вкусу – зелень, перец черный, соль, хлеб

Сварить куриное филе, остудить мясо и мелко искрошить, затем добавить сырые яйца, измельченный лук, зелень, перец и соль. Все тщательно перемешать, разложить на ломтики хлеба, посыпать тертым сыром и запекать в горячей духовке не дольше 3 минут.

Горячие бутерброды с рыбными консервами

200 г рыбных консервов в масле или собственном соку, 80 г тертого сыра, 3 яйца, сваренных вкрутую, 1 луковица, 1 головка чеснока, 50 г майонеза, по вкусу – зелень укропа или петрушки, перец черный, соль, хлеб

Рыбные консервы размять вилкой, добавить мелко нарубленные вареные яйца, половину порции тертого сыра, измельченные лук, зелень, все поперчить, посолить, заправить майонезом и перемешать. Выложить на хлеб подготовленную смесь, посыпать оставшимся сыром и запекать в горячей духовке не дольше 3 минут.

Горячие бутерброды с помидорами

3 помидора, 50 г сливочного масла, 80 г тертого сыра, по вкусу – зелень укропа или петрушки, перец черный, соль, хлеб

Хлеб смазать сливочным маслом с обеих сторон, на одной стороне разложить кружочки поперченных и слегка посоленных помидоров, сверху посыпать их тертым сыром и запечь в предварительно разогретой духовке. Готовые бутерброды посыпать измельченной зеленью.

Горячие бутерброды с яйцом и сыром

3 яйца, 100 г твердого сыра, 3 луковицы, по вкусу – растительное масло, хлеб

Сыр натереть на терке. Луковицы очистить, разрезать пополам и каждую половинку нашинковать тонкими полукольцами. Смешать взбитые яйца, лук и сыр, намазать этой массой хлеб с одной стороны и уложить этой же стороной на разогретую сковороду с растительным маслом. Когда ломтики подрумянятся, осторожно перевернуть и дожарить.

Закуска на хлебе «Гнездышко»

40 г сливочного масла, 100 г ливерной колбасы, 20 г панировочных сухарей, 4 яйца, 80 г томатного соуса, по вкусу – соль, хлеб

Ливерную колбасу размять и соединить с размягченным сливочным маслом. Смесью намазать ломтики хлеба и посыпать сверху тонким слоем сухарей. Отделить белки от желтков. Белки взбить с солью в крутую пену. На хлеб аккуратно выложить желтки и из кондитерского шприца вокруг них выпустить взбитый белок (на каждый кусок хлеба по 1 желтку). Жарить на решетке до готовности яиц. Подать к столу с томатным соусом.

ЭХ, ПОКАТИЛАСЯ, РОДИМАЯ!

Винегрет по-русски

200 г вареной говядины, 200 г ветчины, 200 г соленых огурцов, 200 г вареного картофеля, 100 г вареной свеклы, 100 г вареной моркови, 200 г майонеза, по вкусу – соль, перец горошком, лавровый лист, зелень

Говядину отварить, добавив в бульон перец горошком и лавровый лист. Ветчину и охлажденную говядину нарезать кубиками. Свеклу, картофель и морковь нарезать ломтиками. Соленые огурцы нашинковать. Все компоненты соединить и заправить майонезом. Украсить рубленой зеленью.

Винегрет по-французски

300 г картофеля, 200 г свеклы, 200 г моркови, 100 г репчатого лука, 50 г консервированного зеленого горошка, 25 г изюма, 100 г соленых огурцов, 1 лимон, 50 г растительного масла, 50 мл сухого красного вина, 25 мл 3 %-ного уксуса, 15 г горчицы, по вкусу – соль, перец

Отварить в слегка подсоленной и подкисленной уксусом воде нарезанные кубиками морковь и свеклу. Отдельно отварить в подсоленной воде нарезанный кубиками картофель. Овощные отвары слить в одну емкость и сохранить, а готовые овощи смешать с нарезанными мелкими кубиками солеными огурцами, нарезанным соломкой репчатым луком, зеленым горошком, изюмом и очищенным от кожицы и семян измельченным лимоном. Из овощного отвара, растительного масла, вина, лимонного сока, черного перца горошком, соли и горчицы приготовить маринад и довести его до кипения. Залить винегрет маринадом и выдержать под крышкой 30 минут.

Салат мясной с кукурузой

200 г вареной говядины, 1 банка консервированной кукурузы, 1 соленый огурец, по вкусу – майонез, соль

Мясо и соленый огурец нарезать кубиками, смешать с кукурузой, посолить и заправить майонезом.

Салат мясной «Классика»

300 г вареной говядины, 300 г репчатого лука, 1 морковь, по вкусу – растительное масло, уксус, соль, лавровый лист, черный перец горошком

Говядину отварить с перцем и лавровым листом, охладить и нарезать соломкой. Лук нарезать кольцами и мариновать в уксусе сутки. Морковь нарезать соломкой, обжарить на растительном масле и соединить с мясом и луком. Посолить салат и заправить растительным маслом.

Салат мясной с сыром

300 г вареной говядины, 300 г твердого сыра, 2 яйца, сваренных вкрутую, 3 луковицы, 200 г майонеза, 30 г сливочного масла, по вкусу – зелень, перец красный, соль

Лук мелко порубить и обжарить на сливочном масле до готовности. Мясо нарезать мелкими кубиками, соединить с охлажденным луком, тертым сыром, рублеными яйцами, все перемешать, посолить, поперчить и заправить майонезом. Сверху посыпать салат измельченной зеленью.

Салат мясной с базиликом

300 г вареной нежирной свинины, 2 луковицы, 2 столовые ложки уксуса, 1 морковь, 200 г тертого твердого сыра, 30 г сливочного масла, по вкусу – майонез, перец душистый молотый, соль, базилик

Лук нарезать тонкими кольцами, посолить и мариновать в уксусе. Мясо нарезать соломкой. Морковь натереть на крупной терке и обжарить на сливочном масле. Укладывать слоями: лук, мясо, морковь. В майонез добавить соль, перец, сыр и взбить в блендере, затем вылить поверх слоев. Дать пропитаться салату заправкой в течение получаса, затем сверху посыпать измельченный базилик.

Салат с колбасой

500 г вареной колбасы, 500 г колбасного сыра, 4 вареные картофелины, 4 соленых огурца, 2 романовские (красные) луковицы, 1 сырая морковь, 3 яйца, сваренных вкрутую, 1 головка чеснока, 250 г майонеза, 10 подсушенных ядер грецких орехов, по вкусу – кинза, петрушка, белый перец

Соленые огурцы нарезать мелкими кубиками. Картофель натереть на крупной терке. Луковицы тонко нашинковать кольцами. Морковь натереть на крупной терке. Сыр также натереть на крупной терке. Вареную колбасу нарезать кубиками. Яйца мелко порубить. Майонез соединить с измельченной зеленью кинзы и петрушки, белым перцем и смолотыми в кофемолке ядрами грецких орехов, взбить в блендере. Укладывать салат слоями, промазывая их майонезным соусом после следующих слоев: соленые огурцы, картофель, лук, майонез– ный соус, колбаса, морковь, сыр, майонезный соус, колбаса, яйца, сыр, майонезный соус. Сверху посыпать измельченной зеленью и припудрить порошком грецких орехов.

Салат из сердца, ветчины и шампиньонов

300 г говяжьего сердца, 1 морковь, 1 луковица, 200 г ветчины, 1 банка консервированных шампиньонов, по вкусу – лавровый лист, горошины черного перца, майонез, соль

Кусочки сердца вымыть, срезать жир, залить водой и варить до готовности. Примерно за 30 минут до конца варки в бульон положить разрезанные на части морковь и луковицу, перец горошком и лавровый лист. Готовое сердце остудить и нарезать мелкими кубиками. Ветчину нашинковать тонкой соломкой. Шампиньоны порубить. Смешать все компоненты, посолить и заправить майонезом. Салат перемешать и оставить на 2 часа для пропитки.

Салат из языка и риса

150 г языка, 150 г зеленого горошка, 60 г риса, 2 яйца, сваренных вкрутую, 1 луковица, 120 г майонеза, по вкусу – укроп, соль

Отварить язык. У готового языка под струей холодной воды снять кожу, остудить его и нарезать кубиками. Рис опустить в соленую кипящую воду, на слабом огне отварить до готовности, откинуть на дуршлаг и остудить. Лук нашинковать, яйца измельчить, добавить язык, рис и горошек, все перемешать, посолить, заправить майонезом и украсить укропом.

Салат из печени и соленых огурцов

200 г печени, 3 соленых огурца, 3 яйца, сваренных вкрутую, 1 луковица, 1 морковь, 3 столовые ложки растительного масла, по вкусу – майонез, соль

Луковицу разрезать пополам и каждую половинку нашинковать тонкими полукольцами. Морковь очистить и натереть на специальной терке для приготовления моркови по-корейски. Лук и морковь обжарить на масле до готовности. Печень отварить и натереть на крупной терке. Яйца мелко нашинковать. Огурцы нарезать тонкой соломкой. Соединить печень, лук, морковь, огурцы и яйца, посолить по вкусу и заправить майонезом.

Салат из рубца и овощей

1 кг рубца, 1 морковь, 1 редька, 2 луковицы, 100 г растительного масла, 1 головка чеснока, по вкусу – петрушка, соль

Рубец залить кипятком, выскоблить и вымочить в течение 8 часов в холодной воде, меняя ее через каждые 2 часа, затем отварить до готовности, охладить и нарезать лапшой. Редьку и морковь нарезать тонкой соломкой. Луковицы разрезать пополам и каждую половинку нашинковать тонкими полукольцами. Чеснок очистить и измельчить. Все компоненты соединить, залить охлажденным прокаленным маслом, перемешать, выложить в салатник и украсить веточками петрушки.

Салат из фасоли и сухариков

1 банка белой консервированной фасоли, 1 свежий огурец, 150 г тертого твердого сыра, 5 ломтиков ржаного хлеба, 1 головка чеснока, по вкусу – растительное масло, майонез, соль

Огурец мелко нарезать. Фасоль откинуть в дуршлаг и дать стечь жидкости. Ломтики хлеба нарезать кубиками и обжарить на разогретом масле до образования хрустящей румяной корочки, после чего посолить и смешать с тертым чесноком. Добавлять в салат сухарики следует перед самой подачей к столу, иначе они раскиснут. Смешать все компоненты, заправить майонезом и перемешать.

Салат из кукурузы, горошка и сухариков

1 банка консервированной кукурузы, 1 пакет зеленого горошка, 2 пакетика готовых чесночных сухариков, по вкусу – майонез, зелень

Кукурузу вынуть из заливки, горошек разморозить, смешать, добавить сухарики и заправить майонезом.

Салат из мягкого сыра

300 г мягкого сыра, 3 яйца, сваренных вкрутую, 0,5 стакана орехов кешью, 1 головка чеснока, по вкусу – майонез, кинза, соль

Сыр нашинковать соломкой и смешать с мелко нарезанным чесноком и рублеными яйцами. Орехи подсушить на сухой сковороде и смолоть в кофемолке. Салат заправить майонезом, предварительно смешанным с молотыми орехами, посолить и сверху посыпать измельченной кинзой.

Салат с орехами

100 г твердого сыра, 5 яиц, сваренных вкрутую, 1 луковица, 4 яблока, 1 стакан очищенных грецких орехов, 200 г майонеза, по вкусу – зелень, соль

Яйца нарезать кружочками и уложить в салатник ровным слоем. Затем уложить слоями, промазывая каждый слой майонезом: лук, нарезанный полукольцами, натертые яблоки, тертый сыр, измельченные орехи. Сверху украсить салат зеленью.

СОКОЛ – ЗА ПТАШЕЧКОЙ, А МЫ ПО РЮМАШЕЧКЕ!

Закуска из сельди и грибов

300 г филе соленой сельди, 100 г белых маринованных грибов, 2 соленых огурца, 2 яблока, 2 яйца, сваренных вкрутую, 1 луковица, по вкусу – майонез, петрушка

Филе сельди нарезать тонкими ломтиками. Яблоки, грибы и огурцы нарезать мелкими кубиками. Яйца измельчить. Луковицу разрезать пополам и каждую половинку нашинковать тонкими полукольцами. Все компоненты соединить, заправить майонезом и перемешать. Сверху посыпать измельченную зелень петрушки.

Закуска из грибов и ветчины

300 г белых маринованных грибов, 250 г ветчины, 250 г твердого сыра, 5 яиц, сваренных вкрутую, 1 луковица, по вкусу – майонез, перец черный, соль

Грибы порубить. Луковицу разрезать пополам и каждую половинку нашинковать тонкими полукольцами. Вареные яйца измельчить. Сыр и ветчину нарезать соломкой. Смешать все компоненты, поперчить, посолить, заправить майонезом и перемешать.

Закуска из грибов и картофеля

500 г соленых грибов, 100 г зеленого лука, 2 вареные картофелины, 300 г зеленого горошка, по вкусу – сметана

Грибы нарезать крупными ломтиками. Зеленый лук тонко нашинковать. Картофель нарезать мелкими кубиками. Смешать грибы, лук, картофель и зеленый горошек, заправить сметаной и перемешать.

Закуска с овощами и грибами

100 г свежей капусты, 2 вареные картофелины, 1 луковица, 1 стакан мелко нарезанных соленых грибов, по вкусу – растительное масло, лимонный сок, чеснок, перец белый

Капусту мелко нашинковать и перетереть с солью. Картофель нарезать кубиками. Луковицу разрезать пополам и каждую половинку нашинковать тонкими полукольцами. Чеснок измельчить и растереть с солью. Смешать все с солеными грибами, заправить растительным маслом, сбрызнуть лимонным соком и поперчить.

Закуска из красного перца

200 г болгарского сладкого перца, 400 г твердого сыра, 100 г сливочного масла, 1 головка чеснока, по вкусу – соль

Перец после удаления семенной камеры бланшировать 1–2 минуты в кипящей воде. Сыр натереть на терке, соединить с размягченным сливочным маслом, раздавленным в чесночнице чесноком, солью. Плотно начинить этой смесью перцы и поставить в холодильник на 1 час. При подаче к столу перцы нарезать кружочками.

Острая закуска из моркови

1 кг моркови, 5 столовых ложек виноградного уксуса, 3 столовые ложки сахара, 1 чайная ложка соли, 0,5 стакана подсолнечного масла, 1 головка чеснока, 20 ядер грецких орехов, 2 чайные ложки семян тмина, 1 чайная ложка черного перца, красный жгучий перец на кончике ножа

Морковь натереть на крупной терке и всыпать в стеклянную банку.

Приготовить маринад: истолочь в ступе орехи и семена тмина, всыпать смесь в эмалированное блюдо, добавить уксус, растертый чеснок, сахар, соль, перец и мешать до полного растворения сахара и соли. Затем добавить подсолнечное масло и еще раз все перемешать.

Залить маринадом морковь, перемешать, немного уплотнить, закрыть банку полиэтиленовой крышкой и поставить на сутки в холодное место. После этого закуска готова к употреблению.

Закуска из свеклы

150 г вареной свеклы, 100 г мягкого сыра, 30 г грецких орехов, по вкусу – чеснок, зеленый лук, майонез, соль

Свеклу натереть на крупной терке. Сыр тоже натереть. Грецкие орехи измельчить. Чеснок пропустить через чесночницу или мелко порубить. Соединить свеклу, сыр, грецкие орехи и чеснок, заправить майонезом, посолить и перемешать.

Закуска по-болгарски

200 г брынзы, 1 головка чеснока, 4 столовые ложки оливкового масла, 0,5 чайной ложки красного перца, 4 столовые ложки сметаны, 10 ядер грецких орехов, по вкусу – укроп, кинза, орегано

Чеснок растирать с солью, добавляя небольшими порциями растительное масло. Брынзу натереть на терке, соединить с чесноком, добавить красный молотый перец, 2 столовые ложки сметаны, смолотые орехи и измельченную зелень трав. Массу посолить, перемешать, уложить в салатник, залить оставшейся сметаной и зеленью.

Баклажаны фаршированные

6 баклажанов, 3 столовые ложки риса, 10 столовых ложек оливкового масла для жарки, 7 соленых грибов, 2 яйца, сваренных вкрутую, 2 луковицы, по вкусу – петрушка, кинза, орегано, шалфей, соль

Баклажаны разрезать вдоль на половины (лодочками), аккуратно вырезать сердцевину, посолить лодочки изнутри и оставить на 25 минут, затем отцедить образовавшуюся горьковатую жидкость. Слегка обжарить лодочки на масле.

Приготовить фарш: грибы и яйца мелко порубить. Луковицы разрезать пополам и каждую половинку нашинковать тонкими полукольцами, затем обжарить на растительном масле вместе с измельченной мякотью баклажана, добавить отваренный рассыпчатый рис, влить оставшееся от жарки баклажанов масло и еще немного жарить смесь на слабом огне. Смешать грибы и яйца с луково-баклажанной смесью, рисом, измельченной зеленью трав и посолить по вкусу.

Подготовленные половинки-лодочки баклажанов наполнить фаршем, уложить на противень или в глубокую сковороду, влить 1 стакан воды и полить растительным маслом. Запекать в духовке до полного испарения жидкости.

Кабачковый торт

1 кабачок, 3,5 стакана муки, 2 яйца, 200 г майонеза, 200 г твердого сыра, 2 зубка чеснока, по вкусу – зелень, соль

Кабачок очистить от кожуры, натереть на крупной терке. Вбить в кабачковую массу яйца, добавить муку, соль, перемешать и испечь блины. Сыр натереть на терке, чеснок пропустить через чесночницу, измельчить зелень и все перемешать с майонезом. Кабачковые блины переслоить, укладывая стопкой, майонезно-сырной массой.

Грибы под шубой

200 г отваренных грибов, 200 г свеклы, 200 г моркови, 2 луковицы, по вкусу – растительное масло, соль, майонез

Свеклу и морковь натереть на крупной терке и по отдельности обжарить на масле. Лук нашинковать и обжарить вместе с грибами. Укладывать в салатник слоями, промазывая майонезом: свекла, морковь, лук с грибами. 20 минут салат должен постоять, чтобы пропитаться.

ОДНА – РАЗГОНОЧНАЯ, ВТОРАЯ – СКОРОСТНАЯ, ТРЕТЬЯ – ПО ТОРМОЗАМ!

Салат из огурцов с перцем

300 г соленых огурцов, 200 г сладкого перца, 1 луковица, 100 г майонеза, по вкусу – соль, укроп

Соленые огурцы и перец нарезать соломкой, смешать с мелко нашинкованным репчатым луком и измельченным укропом, посолить и заправить майонезом.

Салат из редиса и зеленого лука

4 пучка редиса, 2 столовые ложки зеленого лука, 100 г сметаны, по вкусу – соль

Редис нарезать тонкими ломтиками, смешать с нашинкованным зеленым луком, заправить сметаной и солью.

Салат из моркови и чеснока

750 г моркови, 1 головка чеснока, 2 луковицы, по вкусу – уксус, растительное масло, перец красный, соль

Морковь и лук нарезать соломкой, добавить измельченный чеснок, заправить уксусом, солью, растительным маслом и поставить для маринования в холодильник на 1 час.

Салат «Мозаичный»

300 г ржаного хлеба, 50 г растительного масла, 1 луковица, 100 г твердого сыра, 70 г консервированного зеленого горошка, по вкусу – зелень петрушки, перец черный, соль

Хлеб нарезать мелкими кубиками, слегка обжарить на растительном масле, выложить в дуршлаг, дать стечь маслу, охладить, смешать с мелко нарезанным луком, тертым сыром и зеленым горошком. Смесь перемешать, поперчить, посолить, полить растительным маслом и уложить в салатник.

Салат из маринованного лука

500 г лука, 5 столовых ложек растительного масла, 4 столовые ложки уксуса, 100 г сметаны, по вкусу – соль, сахар, зелень

Лук нарезать кольцами. Растительное масло, уксус, соль и сахар смешать, залить этой смесью лук и оставить под крышкой на 1 час. Затем лук переложить в салатник, полить сметаной и посыпать рубленой зеленью.

Салат из белокочанной капусты

500 г белокочанной капусты, 1 морковь, 100 г консервированного зеленого горошка, 2 яйца, сваренных вкрутую, 200 г майонеза, по вкусу – соль, зелень

Капусту и морковь нашинковать соломкой, слегка перетереть с солью, добавить зеленый горошек, измельченные яйца и все тщательно перемешать. Полить салат майонезом и украсить зеленью.

Салат из краснокочанной капусты

400 г краснокочанной капусты, 100 г соленых огурцов, 100 г репчатого лука, 0,5 стакана майонеза, 1 столовая ложка нарезанного зеленого лука, сок из 1 лимона или 1 столовая ложка уксуса, по вкусу – соль, сахар

Краснокочанную капусту тонко нашинковать, опустить в кастрюлю, влить немного кипятка, посолить, добавить немного лимонного сока и варить в открытой посуде 10 минут (вода должна испариться). Капусту сбрызнуть лимонным соком, чтобы она приобрела красивый красный цвет, и охладить. Затем добавить мелко нарезанные огурцы и репчатый лук, посыпать сахаром и солью и заправить майонезом. При подаче к столу сверху посыпать зеленым луком.

Салат из цветной капусты

300 г кочешков цветной капусты, 1 головка чеснока, 100 г твердого сыра, 2 яйца, сваренных вкрутую, 1 горсть ядер грецких орехов, по вкусу – майонез, зелень, соль

Сырые кочешки цветной капусты натереть на мелкой терке, добавить измельченный чеснок, измельченную зелень, натертый сыр, мелко нашинкованные яйца и слегка обжаренные и смолотые в кофемолке ядра орехов. Компоненты перемешать, заправить майонезом и посолить по вкусу.

Салат из моркови с ореховым вкусом

300 г моркови, 1 головка чеснока, 200 г грецких орехов, 400 г яблок, по вкусу – масло растительное, соль

Морковь и яблоки нарезать соломкой. Ядра грецких орехов пропустить через мясорубку. Подготовленную морковь положить в дуршлаг, бланшировать 2 минуты в кипящей воде, затем охладить. Все компоненты соединить, заправить прокаленным на сковороде растительным маслом, посолить и перемешать.

Холодец из свинины

1 кг свиной голени, 1 кг свиных ножек, 2 моркови, 1 луковица, 1 головка чеснока, 10 горошин душистого перца, по вкусу – перец черный молотый, соль

Голень и ножки вымыть, порубить, уложить в глубокую кастрюлю, залить холодной водой, довести до кипения, удалить пену, добавить разрезанные на 4 части лук и морковь, горошины перца, посолить и варить на слабом огне до отделения мяса от костей (не менее 4 часов). С готового бульона снять жир, охладить бульон до комнатной температуры, заправить толченым чесноком, черным перцем и солью. Мясо отделить от костей, мелко нарезать, разложить в судки, залить охлажденным бульоном и поставить в холодное место.

Свинина в желе из томатного сока

500 г вареной свинины, 1 стакан томатного сока, 30 г желатина, 2 яйца, сваренных вкрутую, по вкусу – укроп, кинза или петрушка, перец черный, соль

Желатин замочить в небольшом количестве холодной кипяченой воды на 1 час, а затем распустить на водяной бане. Сок вылить в маленькую кастрюльку, нагреть, поперчить, посолить и соединить с желатином. После этого половину смеси разлить в формочки и дать застыть. Поверх желе положить нарезанную ломтиками свинину, на нее – колечки белка яиц. Сверху осторожно, чтобы не испортить композицию, свинину залить оставшимся желе.

Перед подачей к столу формочки опустить на несколько секунд в горячую воду (следить, чтобы на заливное не попала вода) и опрокинуть желе на блюдца. Заливное украсить веточками зелени.

Рулет из свинины в желе

800 г мякоти свинины, 500 г шпика, 1 яйцо, сваренное вкрутую, 1 вареная морковь, поллимона, 1 столовая ложка желатина, 2 стакана мясного бульона, по вкусу – чеснок, перец черный, петрушка или укроп, соль

Мясо вместе с чесноком пропустить через мелкую решетку мясорубки, поперчить, посолить и перемешать с кубиками вареной моркови и яйца. Шпик нарезать тонким пластом, отбить, выложить на него фарш и свернуть рулетом. Рулет завернуть в салфетку, перевязать и варить до готовности в воде, а затем положить под пресс, охладить и нарезать тонкими ломтиками.

Приготовить желе: желатин замочить в небольшом количестве бульона на 40 минут для набухания, а затем распустить его на водяной бане, смешать с оставшимся горячим бульоном, посолить и охладить до комнатной температуры.

На блюдо налить тонкий слой желе и дать застыть. На него положить ломтики рулета, украсить веточками зелени и кусочками лимона, залить оставшимся желе и охладить.

Рулет «Лучше не бывает»

650 г телятины, 300 г говяжьего маринованного языка, 300 г сала, полкорня петрушки, щепоть мускатного ореха, по вкусу – перец черный, соль

Телятину отбить в пласт толщиной 1–1,5 см и натереть смесью мускатного ореха, перца и соли. Маринованный язык отварить до полуготовности и обернуть салом толщиной примерно 5 мм. На пласт телятины положить подготовленный язык, посыпать стружкой корня петрушки и скатать в рулет. Изделие завернуть в целлофан, перевязать бечевкой и варить 1,5 часа. Затем охладить и положить под гнет на 6 часов при температуре 6–8 °С.

Рулет «Праздничный»

400 г мякоти говядины, 75 г пшеничного хлеба, 1 морковь, 2 столовые ложки измельченного зеленого лука, 40 г сливочного масла, 100 гмоло– ка, 2 яйца, сваренных вкрутую, 1 сырое яйцо (для смазки), по вкусу – перец черный, соль

Хлеб замочить в молоке, слегка отжать и вместе с мясом пропустить через мелкую решетку мясорубки. Фарш поперчить, посолить, вымешать, положить на мокрое полотенце и придать ему форму удлиненной лепешки толщиной 1–1,5 см. Вдоль середины лепешки положить половинки крутых яиц и посыпать их рубленым зеленым луком. На яйца положить тонким слоем поджаренную морковь. Края рулета защипнуть, соединив края полотенца. Рулет осторожно переложить швом вниз на сковороду, смазанную маслом, смазать сверху яйцом и наколоть в нескольких местах вилкой, чтобы не образовалось трещин при запекании. На сковороду полить немного горячей воды, которой изредка поливать рулет в процессе выпечки. Выпекать 30 минут в духовке.

Мясной сырок

400 г мяса, 30 г сыра, 1 столовая ложка сливочного масла, пол-луковицы, 2 столовые ложки молока, 1 столовая ложка майонеза, 20 г желатина, 500 мл мясного бульона, по вкусу – перец черный, соль

Сварить мясо. Затем мясо вынуть, а бульон процедить.

Приготовить желе: желатин замочить в небольшом количестве охлажденного бульона на 1 час, а затем распустить его на водяной бане и смешать с остальным бульоном.

Охлажденное вареное мясо пропустить через мясорубку с мелкой решеткой, добавить тертый сыр, масло, молоко, обжаренный в масле лук, все перемешать, выложить на блюдо, украсить зеленью и майонезом. Затем закуску охладить, залить охлажденным желе и поставить блюдо в холодильник для застывания.

Кубики из свинины к пиву

600 г нежирной свинины, 1 стакан 5 %-ного уксуса, 1 стакан воды, 2 луковицы, 1 чайная ложка соли, 10 горошин душистого перца, 1 лавровый лист, 0,5 чайной ложки сахара, растительное масло для жарки

Приготовить маринад: лук мелко нашинковать, добавить горошины перца, лавровый лист, залить все водой, вскипятить, долить уксус, добавить сахар, соль и остудить.

Мясо нарезать кубиками, залить холодным маринадом и дать постоять 3 дня. Затем кусочки мяса обсушить и обжарить на масле до появления коричневой корочки.

Трубочки из ветчины

500 г ветчины, 100 г твердого сыра, 100 г сливочного масла, 0,5 стакана сливок, листья зеленого салата

Нарезать ветчину тонкими прямоугольной формы ломтиками. Кусочки, оставшиеся от обрезки, пропустить через мясорубку. Натертый на терке сыр, сливочное масло, сливки соединить и взбить в блендере, добавить фарш и снова все взбить. Ветчину свернуть трубочками и начинить взбитой массой. Трубочки выложить на блюдо, покрытое листьями зеленого салата.

Маринованный говяжий язык

1,5 кг говяжьего языка, 1 столовая ложка соли с верхом, 1 чайная ложка сахара, 1 чайная ложка пищевой селитры, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 луковица, по вкусу – соль, перец, лавровый лист

Язык вымыть, поскоблить, натереть смесью соли, сахара и селитры. Мариновать в холодном месте, положив сверху груз, 10–12 дней, время от времени переворачивая. Затем в кипящей подсоленной воде варить язык 3–4 часа. В конце варки добавить коренья, лук, перец, лавровый лист. Сваренный язык положить в холодную воду, а затем очистить от кожи.

Медальоны из мозгов с сырным кремом

1 кг говяжьих мозгов, 300 г сыра «Рокфор», 150 г сливочного масла, 1 стакан жирных сливок, 1 пучок петрушки и 1 пучок базилика, по вкусу – перец черный, соль

Мозги замочить в холодной воде на 40 минут, после чего очистить от пленки, сварить. Готовые мозги вынуть из отвара, охладить, нарезать поперек тонкими ломтями, а затем вырезать из них выемкой или стаканом кружки – медальоны. Сыр растереть с размягченным маслом и поперчить. Сливки взбить в пену, ввести постепенно в растертую сырную массу, затем разложить из кондитерского мешочка горками на медальоны и посыпать сверху измельченными травами.

ЗА ДАМ-С!

Курочка с перчиком

400 г куриного филе, 300 г отваренных грибов, 2 стручка сладкого перца, 30 г зеленого лука, 200 г спагетти, 4 дольки чеснока, 4 столовые ложки оливкового масла (предназначенного для жарки), по вкусу – укроп, перец красный, соль

Обжарить на масле сначала только искрошенное куриное мясо (15–20 минут), крепко поперчив его и посолив, затем добавить нарезанные грибы, сладкий перец, зеленый лук, пропущенный через чесночницу чеснок. Жарить смесь 5 минут до готовности овощей. Отварить спагетти и добавить к мясу с овощами. Посыпать измельченным укропом.

Курица «Пышечка»

400 г куриного филе, 100 г мягкого сыра, 100 г зеленого горошка, 200 г сливок, по вкусу – растительное масло, уксус, хрен, соль

Филе обжарить на масле и нарезать брусочками. Сыр нашинковать тонкой лапшой. Сливки взбить, заправить хреном, уксусом, солью и соединить с мясом и сыром. Смесь обсыпать зеленым горошком.

Курица «Мечта поэта»

100 г филе курицы, 100 г яблок, 1 яйцо, сваренное вкрутую, 40 г зеленого горошка, по вкусу – майонез, зелень

Филе отварить и нарезать небольшими кусочками. Яйцо мелко нашинковать. Яблоки нарезать кубиками. Компоненты соединить, заправить майонезом, перемешать и посыпать мелко нарубленной зеленью.

Курица «Это принципиально» с сельдереем

300 г вареного куриного филе, 250 г корня сельдерея, 150 г отваренных грибов, 2 соленых огурца, по вкусу – майонез, горчица, соль

Филе измельчить, добавить нарезанный соломкой корень сельдерея, соленые огурцы, нашинкованные грибы, посолить, перемешать и заправить майонезом, предварительно смешанным с горчицей.

Закуска «Все дома»

200 г отварного куриного филе, 2 вареные картофелины, 2 вареные моркови, 2 соленых огурца, 200 г кислых яблок, 3 яйца, сваренных вкрутую, 6 столовых ложек зеленого горошка, 1 стакан майонеза, 1 луковица, по вкусу – перец черный, соль, базилик, укроп

Картофель, морковь, яблоки и яйца нарезать мелкими кубиками. Луковицу очистить, разрезать пополам и каждую половинку нашинковать тонкими полукольцами. Соленые огурцы разрезать вдоль на 4 части и тонко нашинковать. Куриное филе порубить. Соединить все компоненты, добавить горошек, посолить, поперчить, заправить майонезом и перемешать. Сверху насыпать измельченной зелени базилика и укропа.

Корзиночки «Фу-ты ну-ты»

Тесто: 300 г муки, 80 г сливочного масла, 100 г сметаны, 3 чайные ложки молока, 1 яйцо, 1 чайная ложка сахара, по вкусу – соль

Салат: 150 г вареного картофеля, 100 г соленых огурцов, 100 г отварного куриного филе, 100 г майонеза, 1 яйцо, сваренное вкрутую, по вкусу – петрушка, перец черный и белый, соль

Всыпать в муку соль, сахар, добавить взбитое яйцо, кусочки чуть подогретого масла, влить молоко и вымесить не очень крутое тесто. Тонко раскатать его, выдавить лепешки, выложить их в смазанные жиром формочки (для кексов) и выпекать при умеренном нагреве до светло-золотистого цвета.

Мясо, картофель и соленый огурец мелко нарезать, смешать в салатнике, посолить, поперчить, заправить майонезом и перемешать. Салат выложить в корзиночки, украсить дольками вареного яйца и зеленью петрушки.

Закуска «Во ты где!»

200 г куриных желудков, 1 луковица, 1 столовая ложка тертого сыра, 15 г сливочного масла, по вкусу – майонез, перец черный, соль

Желудки вычистить, отварить до готовности, охладить, мелко нарезать, смешать с луком, слегка обжаренным на сливочном масле, посолить, поперчить, положить в глиняный горшок, залить майонезом, посыпать тертым сыром и запекать в духовке.

Закуска «Сидит в печенках!»

500 г куриной печени, 4 луковицы, 150 г сливочного масла, по вкусу – перец красный жгучий молотый (не увлекаться!), соль

Печень опустить в кипящую воду на 5 минут, затем выложить в сито, промыть, посолить и обжарить на сливочном масле. Луковицы очистить, нарезать кольцами, обжарить, посолить и поперчить от души. При подаче к столу на печень выложить обжаренный лук.

РЫБА В МОРЕ, А МУЖИК В НОЧНОМ ДОЗОРЕ. ГДЕ? ВЫПЬЕШЬ – СКАЖУ

Почти что черная икра

2 соленые сельди, 1 банка черных маслин без косточек, 1 пачка несоленого сливочного масла

Рыбу разделать на филе без кожи и костей. Сначала пропустить через мелкую решетку мясорубки масло, затем сельдь, после них маслины. Все тщательно перемешать. Подавать в вазочке или намазывать на хлеб сразу.

Почти что красная икра

1 соленая сельдь, 100 г манной крупы, 3 луковицы, 0,5 стакана растительного масла, 1 столовая ложка лимонного сока, 1 чайная ложка красного молотого перца, 1,5 стакана воды, по вкусу – укроп, соль

Сварить на воде густую манную кашу и охладить. Рыбу разделать на филе без кожи и костей, пропустить через мясорубку с мелкой решеткой и добавить к манной каше. Затем добавить в смесь красный перец и взбить ее сначала вилкой, а затем ложкой, непрерывно добавляя растительное масло (лучше в блендере). Когда получится однородная масса, добавить лимонный сок, размешать, выложить на тарелку и украсить мелко порубленной зеленью укропа.

Салат из крабов

2 банки консервированных крабов, 2 яйца, сваренных вкрутую, 2 столовые ложки красной икры, 0,5 стакана майонеза, 0,5 стакана 35 %-ных сливок, 2 стакана вареного риса, по вкусу – зеленый лук, укроп, ломтики лимона, соль

Крабовое мясо нарезать кусочками, добавить измельченные яйца, рис, икру и порубленную зелень укропа. Сливки взбить в пену, смешать с майонезом и заправить этим соусом салат. Сверху украсить ломтиками лимона и посыпать зеленым луком.

Салат из крабовых палочек

200 г крабовых палочек, 5 столовых ложек риса, 1 кубик куриного бульона, 3 яйца, сваренных вкрутую, 1 луковица, 1 морковь, 100 г вареных грибов, по вкусу – майонез, зелень, соль

Кубик куриного бульона растворить в 500 мл воды, вскипятить, всыпать туда рис и отварить до готовности, а затем отцедить и охладить. Крабовые палочки мелко нашинковать. Яйца порубить. Лук нарезать кольцами и обжарить вместе с грибами и натертой на крупной терке морковью. Салат выкладывать слоями, промазывая каждый из них майонезом: рис, крабовые палочки, яйца, лук с грибами и морковью. Сверху салат покрыть майонезом и посыпать измельченной зеленью.

Салат из кальмаров и курицы

200 г консервированных кальмаров, 200 г отварного куриного филе, 1 маринованный огурец, 200 г майонеза

Кальмары нашинковать тонкой соломкой. Куриное филе и маринованный огурец нарезать кубиками. Все компоненты смешать, заправить майонезом, перемешать и выложить в салатник.

Салат из кальмаров и капусты

200 г консервированных кальмаров, 1 стакан квашеной капусты, 1 столовая ложка измельченного зеленого лука, 0,5 столовой ложки сахара, по вкусу – растительное масло, перец черный, соль

Квашеную капусту смешать с луком, тонко нашинкованным кальмаром и заправить смесью масла, сахара, перца и соли.

Салат из кальмаров под майонезом

1 кг кальмаров, 2 яйца, сваренных вкрутую, 150 г майонеза, по вкусу – перец черный, зелень, соль

Кальмары отваривать в подсоленной воде 5 минут, затем остудить их и нашинковать тонкой соломкой. Яйца мелко порубить, добавить к кальмарам и заправить майонезом, смешанным предварительно с перцем и измельченной зеленью. Сверху салат также украсить измельченной зеленью.

Салат «Маяк»

200 г отваренных кальмаров, 200 г морской капусты, 100 г консервированной кукурузы, 3 свежих помидора, 1 свежий огурец, по вкусу – майонез, зелень, соль

Помидоры, огурец и кальмары нарезать тонкой соломкой, смешать с консервированной кукурузой и порубленной морской капустой, заправить майонезом и украсить зеленью.

Салат рыбный по-московски

1 банка скумбрии в томатном соусе, 2 столовые ложки растительного масла, 2 маринованных огурца, 1 луковица, 3 столовые ложки томатной пасты, по 1 столовой ложке консервированных кукурузы и зеленого горошка, по вкусу – соль, красный и черный перец

Луковицу мелко нашинковать, огурцы нарезать кубиками, рыбу – небольшими кусочками и все перемешать. Растительное масло соединить с томатной пастой, заправить рыбно-овощную смесь, поперчить красным и черным перцем, перемешать. Сверху посыпать консервированными кукурузой и зеленым горошком.

Салат из рыбных консервов «Как дважды два»

1 банка горбуши в собственном соку, 1 луковица, 4 помидора, 100 г зеленого салата, 1 стакан майонеза, по вкусу – зелень, соль

Рыбу нарезать на кусочки. Луковицу нашинковать. Помидоры нарезать дольками. Зеленый салат нашинковать тонкой соломкой. На дно салатника положить измельченные листья салата, на них – ломтики помидоров и кусочки рыбы, сверху положить лук. Залить салат майонезом и посыпать измельченной зеленью.

Закуска из сайры

1 банка консервированной сайры, 3 яйца, сваренных вкрутую, 100 г маслин без косточек, 1 лимон, по вкусу – зеленый лук, соль

Ломтики сайры измельчить. Яйца мелко нарубить. Маслины нарезать кусочками. Подготовленные компоненты смешать, добавить измельченный зеленый лук, заправить заливкой из консервов и соком лимона, посолить и перемешать.

Салат из горбуши

1 банка горбуши в масле или собственном соку, 3 яйца, сваренных вкрутую, 100 г мягкого сыра, 1 луковица, по вкусу – майонез, зелень, белый перец

Рыбу размять вилкой. Яйца мелко нашинковать. Сыр натереть на крупной терке. Луковицу порубить. Соединить все компоненты, заправить майонезом, поперчить и украсить зеленью.

Салат из креветок с зеленью

300 г отваренных шеек креветок, 1 стакан вареного риса, 1 стакан консервированного зеленого горошка, 1 стакан майонеза, по вкусу – зелень, соль

Шейки креветок нарезать на кусочки, смешать с горошком, рисом, заправить майонезом, посолить, перемешать, сверху украсить зеленью.

Салат из креветок и овощей

250 г отваренных шеек креветок, 1 яблоко, 5 яиц, сваренных вкрутую, 100 г зеленого горошка, 1 свежий огурец, 2 вареные картофелины, по вкусу – майонез, соль

Картофель, креветки, яблоко и огурец нарезать кубиками, добавить зеленый горошек, посолить, заправить майонезом.

Рыба под маринадом

300 г рыбного филе, 3 моркови, 1 корень петрушки, 4 луковицы, 200 г томатного пюре, 60 г уксуса, 200 г бульона или воды, мука и растительное масло для жарки рыбы, по вкусу – сахар, лавровый лист, горошины душистого перца, перец черный молотый, соль

Филе посолить, посыпать перцем, обвалять в муке, поджарить на растительном масле, охладить, выложить на блюдо и залить маринадом.

Приготовить маринад: морковь, корень петрушки и лук нарезать соломкой, уложить в глубокую сковороду и обжарить на растительном масле. Добавить томатное пюре и пряности, накрыть крышкой и тушить еще 20 минут. Затем влить уксус, бульон (или воду), прокипятить на слабом огне 1–2 минуты, добавить соль, сахар и охладить.

Рыбный паштет с творогом

500 г филе трески или минтая, 250 г нежирного творога, 2 луковицы, растительное и сливочное масло, 2 луковицы, 1 столовая ложка сливочного масла, по вкусу – соль

Филе сварить, пропустить через мясорубку, добавить обжаренный репчатый лук и еще раз пропустить через мясорубку. Затем рыбный фарш соединить с протертым через сито творогом, заправить растительным маслом и перемешать. Полученную массу положить в смазанный сливочным маслом сотейник и запечь в духовке.

Закуска из сельди иваси

250 г филе сельди иваси, 200 г твердого сыра, 3 луковицы, 2 вареные картофелины, по вкусу – уксус, укроп, майонез, черный перец, соль

Разделанную на филе сельдь нарезать тонкими пластинками, добавить измельченный репчатый лук, нарезанный мелкими кубиками картофель, натертый на крупной терке сыр и все перемешать. Майонез соединить с уксусом, перцем, зеленью и взбить. Полить салат, дать настояться в течение получаса и украсить сверху укропом.

Закуска из сельди и свежего огурца

350 г филе копченой сельди, 300 г зеленого лука, 3 свежих огурца, 1 стакан сметаны, по вкусу – горчица

Филе сельди нарезать лапшой. Огурцы нарезать кубиками. Зеленый лук тонко нашинковать. Смешать компоненты, заправить сметаной, предварительно смешанной с горчицей.

Закуска «Море, море»

250 г филе соленой сельди, 1 луковица, 1 яблоко, по 1 банке консервированных кукурузы и зеленого горошка, 2 столовые ложки яблочного уксуса, 2 столовые ложки оливкового масла, по вкусу – молотый душистый перец, сахар, зеленый лук

Лук нарезать тонкими полукольцами, яблоко – соломкой, смешать, полить уксусной заправкой (сахар + уксус + молотый душистый перец), накрыть крышкой на 15 минут. Нарезать тонкими полосками филе сельди и добавить вместе с горошком и кукурузой в яблочно-луковую смесь. Массу полить оливковым маслом и перемешать. Сверху посыпать измельченным зеленым луком.

Закуска из сельди и капусты

1 сельдь горячего копчения, 200 г квашеной капусты, 3 вареные картофелины, 1 луковица, 1 головка чеснока, 5 столовых ложек томатной пасты, 2 столовые ложки оливкового масла, по вкусу – сахар, перец красный, соль, зеленый лук

Вычистить сельдь и филе нарезать мелкими кусочками. Луковицу разрезать пополам и каждую половинку нашинковать тонкими полукольцами. Чеснок растереть с солью, добавить томатную пасту, масло, сахар и молотый перец, дать настояться заливке под крышкой 15 минут. Квашеную капусту, нарезанный картофель, лук, филе сельди соединить и заправить томатно-масляной заливкой. Сверху посыпать закуску мелко нарезанным зеленым луком.

Салат из печени трески

1 банка печени трески, 5 яиц, сваренных вкрутую, 2 луковицы, по вкусу – молотый душистый горошек, соль, зеленый лук

Печень трески, яйца и репчатый лук измельчить. Масло из консервов посолить, поперчить, слегка взбить вилкой и вылить в салат. Сверху щедро посыпать измельченным зеленым луком.

Салат из печени трески с чесноком

1 банка консервированной печени трески, 1 головка чеснока, 100 г брынзы, по вкусу – зелень, зеленый лук, черный перец, соль

Печень трески мелко порубить и соединить с тертой брынзой. Масло из консервов посолить, поперчить, добавить пропущенный через чесночницу чеснок, слегка взбить смесь вилкой и вылить в салат. Сверху посыпать измельченные укроп и зеленый лук.

Салат из печени трески с огурцами

1 банка консервированной печени трески, 5 яиц, сваренных вкрутую, 3 соленых огурца, 2 луковицы, по вкусу – черный перец

Кусочки печени нарезать дольками. Яйца нашинковать. Огурцы порубить. Лук нарезать полукольцами. Смешать компоненты, поперчить и заправить маслом из консервов.

Закуска из печени трески «Причал»

1 банка печени трески, 5 яиц, сваренных вкрутую, 2 луковицы, 1 соленый огурец, по 1 банке консервированных зеленого горошка и кукурузы, по вкусу – перец черный, майонез, кинза, соль

Белки яиц и огурец нарезать кубиками. Луковицы разрезать пополам и каждую половинку нашинковать тонкими полукольцами. Печень трески мелко порубить. Смешать все компоненты, добавить горошек и кукурузу. В майонез добавить по вкусу соль и перец, мелко нарезанную кинзу, слегка взбить смесь вилкой. Заправить салат и сверху посыпать измельченными желтками яиц.

Винегрет овощной с кальмарами

4 кальмара, 4 картофелины, 2 моркови, 1 свекла, 1 соленый огурец, 2 луковицы, 5 столовых ложек оливкового масла, по вкусу – укроп, перец черный, семена тмина, сухие листочки мяты, зеленый лук, соль

Кальмары отварить (5 минут), охладить и нарезать соломкой поперек волокон. Картофель, свеклу и морковь отварить, охладить и нарезать кубиками. Огурец и лук мелко нашинковать, смешать с кальмарами, картофелем, свеклой и морковью. Масло для заправки винегрета посолить, поперчить, добавить истолченный тмин, порошок листьев мяты (немного!), все перемешать, заправить винегрет и настаивать под крышкой 10 минут. При подаче к столу сверху насыпать измельченный зеленый лук.

Винегрет овощной с отварной рыбой

200 г отваренной рыбы, 5 картофелин, 2 свеклы, 2 моркови, 3 соленых огурца, 150 г квашеной капусты, 2 луковицы, 2 яйца, сваренных вкрутую, 4 столовые ложки подсолнечного натурального масла, по вкусу – уксус, соль, перец, сахар, зеленый лук

Отварить отдельно картофель, свеклу, морковь. Затем овощи очистить, нарезать кубиками и соединить. Добавить нарезанные огурцы, капусту, нашинкованный репчатый лук, измельченные белки яиц. Масло для заправки поперчить, посолить, добавить сахар и уксус, взбить в блендере или энергично – вилкой. Положить в овощи нарезанную ломтиками рыбу и заправить салат масляной заливкой. Сверху насыпать смесь измельченных желтков яиц с зеленым луком.

Винегрет «Шторм»

250 г филе копченой рыбы, 150 г вареной свеклы, 100 г вареной мелкой фасоли, 4 яйца, сваренных вкрутую, 200 г соленых грибов, 100 г репчатого лука, 2 кислых яблока, 2 столовые ложки горчицы, по вкусу – фитомайонез, соль, сахар, молотый душистый перец, укроп

Рыбу нарезать кусочками. Свеклу, морковь, яйца, грибы нарезать ломтиками и добавить к рыбе. Репчатый лук нашинковать. Яблоки натереть на крупной терке. Все компоненты, включая фасоль, соединить. В фитомайонез добавить горчицу, соль, сахар, молотый душистый перец и энергично взбить соус вилкой. Заправить винегрет, перемешать. Сверху насыпать измельченный укроп.

МУЖИКИ, ЧТОБ МЫ ТАК ЖИЛИ ВСЕГДА!

Поросенок жареный с хреном

1 тушка молочного поросенка, 200 г сметаны, 200 г сливочного масла, по вкусу – соль

Поросенка ошпарить, вытереть насухо, натереть мукой в тех местах, где осталась щетина, и опалить на огне. Разрезать брюшко, вынуть внутренности и, надрубив тазовую кость, удалить толстую кишку. Промыть тушку в холодной воде, разрубить позвоночную кость в области шеи, посолить с внутренней стороны, положить на противень спинной частью вверх, смазать сметаной, полить растопленным маслом и жарить в духовке, подлив на противень четверть стакана воды. Обжаривать 1,5 часа, несколько раз поливая поросенка жиром, вытапливающимся на противень из тушки.

Крупного поросенка нужно разрубить вдоль по позвоночнику и только потом жарить.

Ростбиф

500 г мякоти говядины (филейная часть или вырезка), 3 столовые ложки топленого масла, соль

Мясо обмыть, срезать сухожилия, обтереть полотенцем и посыпать солью. Положить на чугунную сковороду, добавить масла и обжаривать до образования на поверхности мяса тонкой румяной корочки. Затем поставить мясо в духовку и жарить до готовности 2 часа. Готовность мяса определяют, прокалывая его вилкой и надавливая на него: если пойдет красный сок, значит, мясо пока не готово. Через каждые 15 минут мясо нужно вынимать из духовки и поливать сверху соком, который образуется во время жарки. Если сока мало, можно подлить в сковороду немного воды.

Свинина в кляре

500 г свинины, 1 столовая ложка сахара, 1 столовая ложка уксуса, 2 стакана растительного масла, 2 луковицы, 1 головка чеснока, 2 столовые ложки томатного соуса, 2 яйца, 1 столовая ложка картофельного крахмала, по вкусу – соль

Свинину нарезать брусочками толщиной 1 см и длиной 3–5 см и обвалять каждый брусок в кляре.

Приготовить кляр: яйца посолить, взбить и перемешать с крахмалом в однородную массу.

Масло перекалить, обжарить в нем свинину в кляре до золотисто-желтого цвета и выложить на тарелку.

Лук и чеснок очистить и мелко нашинковать. В глубокой сковороде разогреть растительное масло, обжарить лук и чеснок, затем добавить томатный соус и 2 столовые ложки горячей воды.

Через 1–2 минуты добавить сахар, уксус и соль. Когда содержимое сковороды загустеет, опустить в него мясо и жарить, непрерывно помешивая.

Буженина с пивом

500 г свиного окорока, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 морковь, 1 луковица, 1 корень петрушки, 5 горошин душистого перца, 1 лавровый лист, 2 стакана пива, 1 чайная ложка сухой мяты, 1 столовая ложка сливочного масла для заправки бульона, 1 кг картофеля, по вкусу – черный перец, соль

Окорок (одним куском) очистить от сухожилий и пленок, вымыть, посолить и обжарить на сливочном масле. Затем переложить в кастрюлю, добавить нарезанные морковь, корень петрушки, лук, душистый перец, лавровый лист, сухую мяту, поперчить, посолить, залить пивом и тушить до готовности.

Свинина, запеченная в тесте

1 кг мякоти свинины, 4 луковицы, 2 стакана муки, 1 стакан воды, 50 г топленого масла, по вкусу – перец черный, соль

Луковицы нашинковать, добавить соль и перец. Свинину нарезать на кусочки, поперчить и посолить. Из воды, соли, муки замесить тесто и накрыть нагретой кастрюлей на 30 минут. Затем разрезать тесто на 4 части и скатать 4 шара. Раскатать их на коржи, после чего сложить один на другой, промазав маслом все, кроме верхнего. Снова раскатать, но теперь уже все вместе, положить на лист диаметром 18–20 см, чтобы корж заходил за края листа. Выложить на поверхность коржа половину лука, разровнять ложкой, сверху разложить свинину, засыпать ее оставшимся луком, полить растопленным маслом, соединить края теста, тщательно защипнуть и обильно смазать маслом. Запечь свинину в духовке со средним жаром.

Соломка из свинины с черемшой

300 г мякоти свинины, 1 кг черемши, 100 г растительного масла, по вкусу – перец красный, соль

Мясо нарезать соломкой. Черемшу нарезать соломкой длиной около 3 см. Нагреть сковороду, влить в нее растительное масло и перекалить. Затем выложить мясную соломку, ее поперчить и посолить. Как только свинина побелеет, добавить черемшу, перемешать с мясом и жарить на сильном огне 1 минуту.

Картофель в мясном фарше

6 молодых некрупных картофелин, 500 г свиного фарша, 1 столовая ложка горчицы, 120 г панировочных сухарей, 2 яйца, по вкусу – топленое масло, перец черный, соль

Очищенный картофель отварить в соленой воде до готовности и остудить. Фарш поперчить, посолить, тщательно вымешать и разделить на 6 частей, сформовать лепешки. В центр каждой положить немного горчицы, а сверху картофелину, которую обернуть фаршем. Полученные шарики обмакнуть во взбитые яйца и обвалять в сухарях. Жарить на масле до тех пор, пока фарш не зарумянится.

Мясные рулеты

500 г мякоти свинины, 3 стакана воды, 100 г майонеза, 2 столовые ложки томатного соуса, 2 кубика куриного бульона, 1,5 стакана муки, 1 яйцо, 2 луковицы, растительное масло для жарки, по вкусу – перец черный, соль

Свинину нарезать небольшими кусочками и обжарить на растительном масле до румяной корочки, а затем влить в сковороду 2 стакана воды и тушить 5-10 минут. Затем добавить майонез, томатный соус, разведенный в воде бульонный кубик, поперчить и посолить. Примерно за 10 минут до готовности мяса положить к нему кусочки лукового рулета.

Приготовить рулеты: луковицы разрезать пополам и каждую половинку нашинковать тонкими полукольцами, обжарить их на растительном масле, посолить и остудить. Из муки, 0, 5 стакана воды и яйца замесить тесто, дать постоять ему 30 минут, после чего раскатать в тонкий пласт, равномерно выложить на пласт жареный лук, плотно свернуть рулетом, слегка примять и нарезать кусочками.

Гуляш по-особому

600 г мякоти свинины, 1 столовая ложка сливочного масла, 4 луковицы, 1 небольшой кочан капусты, 1 кг картофеля, 5 помидоров, 5 долек чеснока, 50 г свиного сала, 1 столовая ложка муки, по вкусу – зелень, перец черный, соль

Для приготовления гуляша требуется широкая плоская кастрюля с достаточно толстым дном, чтобы блюдо не подгорело.

Мясо нарезать небольшими ломтиками, каждый отбить, посолить и обвалять в муке. Ломтики поджарить на сковороде и переложить в кастрюлю. На мясо положить нарезанный кружками лук, затем слой нарезанного ломтиками картофеля, после него слой мелко нашинкованной капусты. Блюдо посолить, добавить мелко нарубленный чеснок, влить небольшое количество воды, накрыть крышкой и тушить до мягкости мяса. Свиное сало, нарезанное кубиками и растопленное на сковороде, смешать с мукой, слегка поджарить и заправить гуляш. Массу довести до кипения. Готовое блюдо посыпать измельченной зеленью.

Мясная стружка с шампиньонами и сыром

500 г мякоти свинины, 300 г шампиньонов, 1 луковица, 50 г тертого сыра, 3 столовые ложки майонеза или сметаны, по вкусу – растительное масло, перец черный, соль

Мясо нарезать тонкими длинными брусочками вдоль волокон, поперчить, посолить, обжарить на сковороде, добавить туда же нарезанные грибы, лук и еще несколько минут обжаривать смесь. Затем добавить немного воды, майонез (или сметану), закрыть сковороду крышкой и тушить 10 минут, а за минуту-две до готовности посыпать сверху тертым сыром и подержать на плите до полного выпаривания жидкости.

Котлеты «Колос»

400 г мякоти свинины, 1 кг белого хлеба, 2 яйца, 0,5 стакана воды, 50 г сливочного масла, по вкусу – соль

Мясо дважды пропустить через мясорубку, добавить 1 яйцо, соль, перемешать, сформовать из фарша лепешки. На каждую положить по 1 чайной ложке сливочного масла, защипнуть и придать вид колбаски. Поставить в холодное место.

Яйцо распустить, посолить и добавить в него немного воды. Белый хлеб натереть, крошки подсушить. Каждую из охлажденных колбасок обмакнуть в яичную смесь, затем обвалять в крошках и уложить на разогретую сковороду с кипящим сливочным маслом. Колбаски будут готовы, когда сверху покроются золотистой корочкой. Одновременно на другой сковороде поджарить на масле нетолстые ломтики белого хлеба, предварительно вынув из серединок ломтей немного мякиша. Готовую котлету вставить в обжаренный хлеб и обложить, например, жареным картофелем, квашеной капустой или огурцами.

Котлеты «Простые»

500 г мякоти свинины, 500 г мякоти телятины, 3 яйца, 2 щепотки тмина, 2 ломтика черствого белого хлеба, 0,5 стакана молока, 1 долька чеснока, 1 стакан белого вина, по вкусу – перец черный, чабер, соль

Мясо пропустить через мясорубку, добавить 2 яйца, соль, перец, тмин, чабер, толченый чеснок и смоченный в молоке хлеб. Фарш тщательно вымешать и поставить на 2 часа на холод. Затем разделать фарш на котлеты и, окунув во взбитое яйцо, обжарить до образования румяной корочки. В оставшийся жир влить стакан вина, довести до кипения и залить котлеты полученным соусом.

Биточки свиные

500 г свинины, 100 г шпика, 2 луковицы, 150 г ржаного хлеба, 1,5 стакана мясного бульона, 2 столовые ложки сливочного масла, по вкусу – перец черный, чеснок, петрушка, соль

Мясо нарезать кусками, отбить их, поперчить, посолить, обжарить на сливочном масле и переложить в сотейник, на дно которого уложить заранее нарезанный ломтиками шпик. Мясо покрыть обжаренным репчатым луком, залить бульоном и тушить до готовности.

Хлеб нарезать квадратиками, слегка обжарить, выложить на тарелки, сверху положить готовые биточки, полить их соком, в котором тушилось мясо, посыпать измельченным чесноком и зеленью петрушки.

Битки

800 г мяса, 2 луковицы, 2 столовые ложки пшеничной муки, 200 г шампиньонов, 400 г лука, 600 мл грибного бульона, по вкусу – перец черный, соль

Мясо пропустить через мясорубку с крупной решеткой. В фарш добавить измельченный репчатый лук (100 г), перец и соль, тщательно вымешать массу, разделать ее на битки, запанировать их в муке и обжарить с обеих сторон. Грибы нарезать тонкими пластинами и обжарить до готовности. Оставшийся лук обжарить. На дно сотейника положить слой обжаренного лука, затем слой грибов, на них – обжаренные битки. Сверху снова слой лука и грибов. Все залить подсоленным грибным бульоном и тушить до готовности.

Поджарка

500 г свинины, 40 г сушеных грибов, 2 луковицы, 6 столовых ложек топленого масла, 1 столовая ложка муки, 1 стакан сметаны, по вкусу – перец черный, соль

Грибы замочить в холодной воде на 5 часов, а затем отварить их в этой же воде до готовности, отцедить и нарезать мелкой соломкой. Луковицы разрезать пополам и каждую половинку нашинковать тонкими полукольцами, затем обжарить на масле. Муку спассеровать. Мясо нарезать на кусочки, отбить, поперчить, посолить и обжарить на сковороде до готовности, затем добавить лук, муку, грибы, сметану и тушить 5 минут.

Жиго

600 г мякоти свинины, 1 морковь, 750 мл капустного рассола, 5 горошин душистого перца, по вкусу – лавровый лист, петрушка

Нашпиговать свиную мякоть морковью, нарезанной узкими полосками, и туго обвязать нитками.

Налить в глубокую посуду капустный рассол, добавить горошины перца, лавровый лист и довести до кипения. В кипящий рассол погрузить мясо, отварить его до готовности и, не вынимая из рассола, охладить. Удалить нитки, мясо нарезать тонкими ломтиками, выложить на блюдо и украсить веточками петрушки.

Голубцы со свининои и индеикои

600 г мякоти свинины, 600 г мяса индейки, 100 г шпика, 100 г сливочного масла, 5 луковиц, 4 моркови, 5 помидоров, листья квашеной капусты, по вкусу – перец красный, лавровый лист, чабер, соль

Мясо и шпик нарезать длинными полосками, слегка обжарить на сливочном масле и добавить мелко нарезанные лук, морковь и помидоры. Когда жидкость испарится, положить перец, лавровый лист и чабер. На листья квашеной капусты выложить фарш, положить по кусочку шпика и завернуть конвертом. Уложить голубцы на противень, покрыть сверху капустными листьями, влить немного воды или бульона и запечь в духовке.

Шницель «Ух ты!»

600 г телятины, 100 г черствой булки, 150 мл молока, 1 яйцо, 1 столовая ложка сливочного масла, 2 столовые ложки панировочных сухарей, по вкусу – перец черный, соль

50 г булки замочить в холодном молоке и отжать. Мясо нарезать кусочками и вместе с булкой дважды пропустить через мелкую решетку мясорубки, добавить яйцо, растопленное сливочное масло, перец, соль и тщательно вымешать до получения однородной массы. Фарш влажными руками разделать на шарики величиной с куриное яйцо и сформовать из них шницели прямоугольной формы, толщиной 1,5 см. Остальную черствую булку нарезать тонкой лапшой и соединить с толчеными сухарями. Шницели обвалять во взбитых яйцах, в муке и толченых сухарях с булкой, прижимая панировку руками. Жарить шницели с обеих сторон до образования румяной корочки.

Трубочки мясные

500 г мякоти телятины, 100 г сливочного масла, 1 столовая ложка растительного масла, 1 стакан бульона, 0,5 стакана сметаны, по вкусу – перец черный, петрушка, соль

Мясо нарезать ломтиками, отбить и посыпать перцем и солью. Размягченное масло смешать с измельченной петрушкой и разложить по порции этой смеси на каждую пластинку мяса. Затем ломтики свернуть рулетами и перевязать белой ниткой. Изделия подрумянить в масле, залить бульоном и тушить, а в конце добавить сметану.

Жаркое

600 г телятины, 50 г сливочного масла, 1 луковица, 1 столовая ложка томатной пасты, 1 столовая ложка муки, 2 дольки чеснока, 2 стакана воды, по вкусу – лавровый лист, красный перец, соль

Мясо нарезать на кусочки. Луковицу разрезать пополам и каждую половинку нашинковать тонкими полукольцами. Масло растопить на сковороде и подрумянить в нем мясо и лук. После этого массу посыпать мукой и перцем и подержать на огне еще несколько минут, затем влить воду, положить лавровый лист, томатную пасту, пропущенный через чесночницу чеснок, все посолить. Сковороду накрыть крышкой и тушить 15 минут.

«Ласточкины гнезда»

300 г телятины, 3 яйца, 50 г белого хлеба, 50 мл молока, 2 луковицы, 1 столовая ложка муки, 200 г помидоров, 2 пучка петрушки, растительное масло для обжарки, по вкусу – перец душистый горошком, перец черный молотый, соль

Телятину пропустить через мясорубку, добавить яйцо, замоченный в молоке хлеб, петрушку, перец и натертый на терке репчатый лук. Массу посолить и, тщательно вымешав, сформовать из фарша мокрыми руками шарики. В каждом шарике сделать углубление, куда положить по половинке сваренного вкрутую яйца белком кверху. Подготовленные таким образом «гнезда» уложить в сковороду и залить соусом. Сковороду накрыть крышкой и поставить в разогретую духовку на 30 минут.

Приготовить соус: обжарить на растительном масле муку, развести ее соком отваренных и протертых через сито помидоров, добавить зелень петрушки и горошины черного перца.

Рагу

1 кг мяса, 2 луковицы, 100 г сухого вина, 1 столовая ложка муки, 2 моркови, 250 г стручковой фасоли, 250 г картофеля, 2 столовые ложки масла, зелень

Луковицу очистить, мелко нашинковать и обжарить на растительном масле, прибавить мясо, нарезанное кусочками, посолить и обжарить на сильном огне. Затем залить мясо небольшим количеством воды или бульона и вином и добавить поджаренную муку, разведенную водой. Блюдо тушить на слабом огне до мягкости мяса.

Отдельно в кастрюле сварить морковь, стручковую фасоль и картофель, нарезанный ломтиками. Готовые овощи откинуть на дуршлаг, чтобы стекла вода, заправить маслом, посыпать зеленью петрушки или укропа и соединить с мясом. Тушить 10–15 минут на слабом огне.

Говядина в сметане

1 кг мякоти говядины, 1 луковица, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 корень пастернака, 2 стакана нежирной сметаны, 2 столовые ложки жира, вытопленного из сала, по вкусу – лавровый лист, душистый перец горошком, зелень, соль

Мясо куском зарумянить со всех сторон, уложить в кастрюлю, добавить нарезанные морковь, пастернак, петрушку и луковицу, а также лавровый лист, перец, соль. Залить мясо бульоном или водой, поставить в духовку и тушить под закрытой крышкой до мягкости. Затем говядину залить сметаной и тушить еще несколько минут. После этого мясо нарезать кусочками, а сметану с кореньями и луком протереть через сито и довести до кипения. При подаче к столу подать к мясу соус из сметаны.

Говядина в коньячном соусе

1 кг говядины, 300 г лука, 250 г вареных грибов, 100 г нежирной сметаны, 3 столовые ложки сливочного масла, 2 столовые ложки коньяка, по вкусу – соль

Мясо нарезать на куски и обжарить на масле, затем добавить нашинкованные грибы, измельченный лук и обжаривать еще 5-10 минут. Затем массу посолить, добавить сметану, смешанную с коньяком, и тушить до готовности.

Мясо «Не оторвешься»

1 кг мякоти говядины, 100 г копченого свиного сала, 1 луковица, 1 болгарский перец, 250 г риса, 50 г сливочного масла, 100 г тертого сыра, 1 стакан мясного бульона, по вкусу – соль

Луковицу разрезать пополам и каждую половинку нашинковать тонкими полукольцами. Копченое сало измельчить и обжарить на нем лук. Добавить говядину, нарезанную мелкими кусочками, рис и нашинкованный соломкой сладкий перец, залить небольшим мясным бульоном, посолить по вкусу и тушить все компоненты до готовности. Посыпать сыром перед подачей к столу.

Мясо под маринадом из пива

800 г мякоти говядины (одним куском), 0,5 л пива, 0,5 стакана яблочного уксуса, 50 г изюма, 1 луковица, 20 г копченого сала, 0,5 л сливок, по вкусу – бутончики гвоздики, перец душистый горошком, соль

В пиво добавить уксус, изюм, гвоздику, перец и соль, залить этим маринадом мясо на сутки, затем вынуть его из маринада и обсушить. Сало нарезать мелкими кубиками, растопить на сковороде, обжарить на нем измельченный лук и сюда же положить подготовленное мясо. Обжарить мясо со всех сторон до образования румяной корочки, затем влить процеженный маринад, закрыть крышкой и тушить 1,5 часа. Готовое мясо вынуть, нарезать на порционные куски, выложить на блюдо и полить оставшимся соусом, добавив в него сливки, перец и соль.

Мясо с черносливом

600 г мякоти говядины, 100 г шпика, 300 г чернослива, 50 г муки, 0,8 л мясного бульона или воды, по вкусу – бутончики гвоздики, черный перец, соль

Мясо нашпиговать свиным салом, обжарить на сковороде, затем переложить в кастрюлю, залить бульоном (или водой), добавить гвоздику, перец и соль и тушить до полуготовности. Затем положить чернослив, замоченный с вечера в холодной воде, и муку, размешанную в воде. Тушить в духовке под крышкой.

Мясо со свеклой

600 г мякоти говядины, 5 свеклин, 50 г сливочного масла, 200 г нежирной сметаны, 1 столовая ложка муки, по вкусу – укроп, уксус, соль

Муку слегка подсушить на сковороде, смешать с половиной нормы охлажденной сметаны, присоединить к остальной сметане, посолить и нагреть, доведя до кипения, – это соус.

Мясо отварить до полуготовности, бульон слить. Свеклу очистить, промыть, нарезать тонкой соломкой, залить небольшим количеством подкисленной уксусом воды и тушить до готовности. После этого мясо и свеклу выложить на сковороду, залить соусом, добавить жидкость, оставшуюся при тушении свеклы, и тушить до готовности. При подаче на стол блюдо посыпать измельченной зеленью укропа.

Мясо, тушенное с луком

1 кг костей, 1 л воды, 600 г говядины, 50 г шпика, 5 луковиц, по вкусу – перец душистый горошком, лавровый лист, соль

Кости подрумянить на сковороде, залить водой и варить 6 часов на слабом огне. Затем бульон процедить. Говядину нарезать кусками, посыпать солью и обжарить до образования румяной корочки. В горшочки положить слой нашинкованного обжаренного лука, на него куски обжаренного мяса, сверху еще слой лука. Таким образом уложить 2–3 ряда, влить костный бульон, добавить перец, соль, лавровый лист и под крышкой тушить до полной готовности.

Жареное мясо со сливками

600 г говяжьей вырезки, 2 помидора, 1 стакан сливок, 50 г растительного масла, 40 г сливочного масла, 40 г муки, 10 г горчицы, по вкусу – перец черный молотый, соль

Мясо нарезать на ломти, отбить, поперчить, посолить, намазать горчицей, обвалять в муке и слегка обжарить с обеих сторон на сильном огне. Затем добавить ломтики помидоров и тушить 30 минут. После этого залить мясо сливками, смешанными с оставшейся мукой, довести до кипения и варить еще 2–3 минуты.

Мясо в сметанно-чесночном соусе

300 г вареного мяса, 200 г нежирной сметаны, 1 головка чеснока, по вкусу – молотый душистый перец, перец красный, соль

Чеснок растереть с солью, добавить перец. Все растереть ложкой и залить сметаной. Положить мелко нарезанное вареное мясо, накрыть емкость крышкой и поставить на 3 часа в прохладное место. Подавать с гарниром.

Мясо по-восточному

1,5 кг мякоти говядины, 50 г сливочного масла, 1 головка чеснока, 1 столовая ложка хмели– сунели, растопленный жир для жарки, по вкусу – перец черный и красный, соль

Из мяса вырезать 3 прямоугольника, отбить мясо. Обрезки мяса, кусочки сливочного масла, чеснок пропустить через мясорубку, добавить соль, перец, хмели-сунели, все тщательно перемешать. Полученный фарш разделить на две части.

На первый пласт мяса положить половину фарша, разровнять его, оставив края по 2 см. Фарш прикрыть вторым пластом мяса, на который тоже нанести фарш и закрыть его третьим мясным прямоугольником. Должно получиться изделие толщиной 5–7 см.

Поместить слоеное мясо на сковороду с растопленным жиром и готовить под легким прессом до появления сока. После этого сковороду поставить в духовку и, поливая соком, довести мясо до готовности.

Говядина, запеченная с картофелем

300 г вареного мяса, 6 луковиц, 6 вареных картофелин, 3 столовые ложки смальца, 1 столовая ложка пшеничной муки, 1 стакан мясного бульона, 1 столовая ложка томатной пасты, 1 столовая ложка уксуса, 1 столовая ложка молотых сухарей, 2 столовые ложки тертого сыра, по вкусу – перец черный, соль

Луковицы очистить, разрезать пополам и каждую половинку нашинковать тонкими полукольцами, обжарить на сковороде с разогретым смальцем. Затем добавить муку, поджарить ее, развести бульоном, положить томатную пасту, перец, соль, уксус и, помешивая, варить 15 минут. Мясо нарезать ломтиками. Картофель нарезать кружочками. В сотейник влить немного томатного соуса, положить кусочки мяса, поверх него выложить картофель, посыпать сухарями и тертым сыром, влить остальной соус и поставить в духовку для запекания.

Ветчина в фольге

2 кг мякоти свинины, 100 г шпика,4 моркови, по вкусу – перец черный молотый, лавровый лист, соль

Свинину обмыть и обсушить салфеткой. Шпик и морковь нарезать длинной соломкой, затем острым концом ножа сделать в мясе глубокие прорези и нашпиговать мясо морковью и салом. Натереть мясо солью, перцем и мелко искрошенным лавровым листом. Завернуть мясо в несколько слоев фольги, положить на противень и запечь в духовке. Первые 10 минут жар в духовке должен быть сильным, затем – ниже среднего. Готовность мяса можно определить, проткнув фольгу тонкой деревянной палочкой. Если палочка входит в мясо без особого сопротивления, то ветчина готова.

Голубцы «Как у мамы»

1 кочан капусты, 30 г сливочного масла, 2 столовые ложки томатной пасты, 0,5 стакана пшеничной муки, 0,5 стакана сметаны, 1 стакан мясного бульона, 500 г мякоти говядины, 0,5 стакана риса, 1 луковица, 30 г сливочного масла, по вкусу – перец черный, соль

Из кочана вырезать ножом кочерыжку. Кочан положить в подсоленную кипящую воду и варить 15 минут. Сваренную до полуготовности капусту вынуть из воды, разобрать на листья. Если необходимо быстро остудить капусту, кочан следует опустить в холодную воду. Утолщенные стебли листьев слегка отбить толкушкой или срезать ножом. Крупные листья можно разрезать пополам (вдоль), а мелкие сложить по два. Рис замочить в холодной воде на 2 часа, затем отварить в подсоленной воде до полуготовности. Мясо пропустить через мелкую решетку мясорубки, смешать с рисом, добавить обжаренный лук, соль, перец и перемешать. На подготовленные листья капусты выложить фарш и завернуть в виде конверта. Голубцы обсыпать мукой, обжарить в разогретом жире до зарумянивания, переложить в утятницу, залить бульоном, добавить томатную пасту и тушить 40 минут. Затем добавить сметану и тушить еще несколько минут.

Котлеты рубленые

200 г мякоти говядины, 200 г мякоти свинины, 200 г мякоти баранины, 50 г твердого сыра, 1 головка чеснока, 3 столовые ложки муки, 100 г топленого масла, по вкусу – петрушка, перец черный, соль

Мясо пропустить через мясорубку, добавить натертый сыр, измельченную зелень петрушки, растертый с солью чеснок, перец. Массу тщательно вымешать, разделать на котлеты в виде сарделек, обвалять их в муке и жарить на масле до зарумянивания.

Котлеты под луковым соусом

1 кг жирной говядины, 0,5 стакана риса, 1 яйцо, 4 луковицы, 100 г топленого масла, 2 столовые ложки муки, 1 чайная ложка красного молотого перца, 1 столовая ложка томатного пюре, 1 головка чеснока, по вкусу – петрушка, перец черный, соль

Говядину пропустить через мясорубку, добавить в фарш рис, яйцо, черный перец, соль и измельченную зелень петрушки. Массу тщательно вымешать и разделать на котлеты.

Приготовить соус: обжарить на топленом масле мелко нарезанный лук, обсыпать его мукой, красным перцем, полить томатным пюре, добавить измельченный чеснок, налить немного горячей воды и довести соус до кипения.

В кипящий соус положить котлеты, накрыть кастрюлю крышкой и тушить до готовности.

Котлеты для гурманов

500 г телятины, 100 г отварного языка, 100 г копченого сала, 100 г шампиньонов, 100 г тертого сыра, 1 яйцо, 50 мл молока, 0,5 стакана мясного бульона, 4 столовые ложки кетчупа, 2 столовые ложки сливочного масла, по вкусу – перец черный, соль

Грибы мелко нашинковать и обжарить на сливочном масле. Мясо пропустить через мясорубку, добавить в фарш молоко и яйцо, поперчить, посолить и еще раз пропустить через мясорубку. Смешать измельченное копченое сало, язык, грибы и мясной фарш, тщательно вымешать, сформовать из этой массы котлеты, положить их на противень, полить мясным бульоном и поместить в разогретую духовку. Готовые котлеты полить кетчупом, посыпать измельченным сыром и еще 2 минуты подержать в духовке.

Мясо с картошечкой

900 г картофеля, 300 г говядины, 2 яйца, 1 луковица, 150 г топленого масла, 30 г крахмала, по вкусу – перец молотый, соль

Мясо нарезать кусками, обжарить, добавить обжаренный лук, перец, соль, пассерованную муку, бульон и тушить до готовности. Затем мясо охладить, пропустить через мясорубку, добавить соус, оставшийся от тушения, перемешать и прокипятить. Горячий вареный картофель размять, охладить и соединить с сырыми яйцами, солью, крахмалом. Массу перемешать, разделать на блины и закатать в них фарш. Изделия запанировать в муке и жарить на масле.

Чудо-запеканка

300 г мясного фарша, 1 луковица, 3 картофелины, 150 г майонеза, 50 г тертого сыра, по вкусу – укроп, соль

Смазать форму для запекания маслом, положить на дно слой мясного фарша (1–1,5 см), затем слой измельченного лука, а поверх него слой натертого на крупной терке картофеля. Массу залить майонезом, посолить и посыпать тертым сыром и измельченной зеленью укропа. Форму поставить в духовку на 25 минут.

Колбаса с чесноком

600 г баранины, 2 столовые ложки отваренного риса, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 головка чеснока, по вкусу – перец черный, соль

Мясо пропустить через мелкую решетку мясорубки, смешать с рисом, измельченным чесноком, растопленным маслом, перцем и солью. Массу выложить на смоченную марлю, придать ей форму колбасы, закатать в марлю и связать концы. Изделие опустить в кастрюлю, залить небольшим количеством подсоленного бульона и варить на слабом огне 20 минут. Затем колбасу вынуть из кастрюли, освободить от марли и нарезать порционными кусками. Подавать в горячем виде.

Люля-кебаб

1 кг баранины, 100 г курдючного сала, 4 луковицы, по вкусу – черный перец, сухой базилик, тархун, соль

Пропустить через мелкую решетку мясорубки 50 г курдючного сала вместе с луком. Мякоть баранины дважды пропустить через мясорубку: сначала только мясо, а затем вместе с луковой смесью. Фарш вымешивать не менее 15 минут, добавив порошок базилика, черный перец и соль. Затем поставить фарш на 30 минут в холодное место. Оставшееся курдючное сало нарезать на кусочки. Разделить охлажденный фарш на порции, скатать из каждой тонкие колбаски длиной 10–15 см, осторожно нанизать их на широкие шампуры, чередуя с кусочками курдючного сала, и обжаривать над углями. Готовые изделия посыпать измельченной зеленью.

Шашлык по-кавказски

1,5 кг мягкой баранины, 5 луковиц, 3 столовые ложки лимонного сока, по вкусу – петрушка, кинза, перец черный, соль

Мясо нарезать кубиками, посыпать перцем, солью, мелко нарезанным репчатым луком (3 луковицы) и измельченной зеленью трав. Затем смочить лимонным соком, перемешать, уложить плотно в глиняную, фарфоровую или стеклянную посуду и оставить на 6 часов в холодном месте.

Маринованные куски мяса нанизать, перемежая кружками репчатого лука, на металлическую шпажку, смазать их жиром и жарить на решетке над горящими углями, все время поворачивая. Готовый шашлык украсить нашинкованным репчатым луком, огурцами, дольками лимона. Отдельно к шашлыку подать острый томатный соус.

Сардельки, приготовленные на решетке

4 сардельки, 50 г твердого сыра

Каждую сардельку надрезать в 3–4 местах, в надрезы положить по кусочку сыра. Выложить сардельки на подогретую решетку и запекать 10 минут.

Сосиски в капусте

8 сосисок, 8 листьев капусты, 1 луковица, 4 столовые ложки топленого масла, по вкусу – томатный соус, перец черный, сахар, петрушка, листочки мяты, соль

Капустные листья отварить в подсоленной воде и срезать утолщения. Сосиски отварить, обернуть каждую капустным листом, обжарить в сильно разогретом масле и уложить в кастрюлю. Мелко нарезанный лук слегка подрумянить на масле, добавить томатный соус, перец, листья мяты, соль, немного воды и вскипятить. Залить приготовленным соусом сосиски и тушить под крышкой 30 минут.

Сосиски в томатном соусе

8 сосисок, 100 г томатного пюре, 0,5 столовой ложки муки, 1 морковь, 1 луковица, 40 г сливочного масла, 1 чайная ложка уксуса, 1 столовая ложка топленого масла, по вкусу – душистый молотый перец, петрушка, соль

Сосиски отварить в подсоленной воде, выложить на тарелку и полить горячим соусом.

Приготовить соус: морковь и лук нашинковать соломкой, поджарить на масле и обсыпать мукой, добавить томатное пюре. Размешать массу, добавить 1 стакан горячего мясного бульона и вскипятить. В кипящий соус положить кусочек масла, поперчить, посолить и снова все перемешать. Готовый соус процедить через сито.

Ветчина с помидорами

200 г ветчины, 4 чайные ложки горчицы, 4 столовые ложки сливочного масла, 10 помидоров, по вкусу – орегано, укроп, перец черный и красный, соль

Ветчину нарезать тонкими ломтиками, каждый ломтик смазать горчицей с одной стороны и уложить этой стороной на сковороду с растопленным маслом. Затем ломтики перевернуть и обжарить с другой стороны. Помидоры разрезать пополам, посолить, поперчить и обжарить. Положить помидоры на ломти ветчины, посыпать измельченной зеленью.

МЫ ЗНАЕМ, КТО В ДОМЕ ХОЗЯИН! НО НИКОМУ НЕ СКАЖЕМ

Грибная селянка с капустой

1 кочан капусты, 400 г шампиньонов, 1 морковь, 1 корень петрушки, 3 луковицы, 3 соленых огурца, 3 столовые ложки томатной пасты, 10 столовых ложек растительного масла, 2 чайные ложки сахара, 3 чайные ложки уксуса, 2 чайные ложки панировочных сухарей, ломтик лимона, 2 маслины, по вкусу – перец черный, соль

Грибы отварить в подсоленной воде до готовности, затем вынуть из отвара, нарезать ломтиками и обжарить на масле. Капусту нашинковать соломкой, положить в кастрюлю, влить немного грибного отвара, добавить уксус, масло, томатную пасту и тушить, периодически помешивая. Корень петрушки, морковь и лук очистить, мелко нашинковать и обжарить на масле, затем добавить их в капусту. Туда же положить нарезанные соленые огурцы, перец, соль и продолжать тушить еще 5 минут. На сковороду, смазанную маслом, выложить половину тушеной капусты с овощами и кореньями, на нее положить слой грибов, разровнять и закрыть остальной тушеной капустой. Сверху посыпать сухарями и запечь в духовке.

Грибы в сметане

500 г грибов (белых, подберезовиков, подосиновиков), 100 г сметаны, 50 г сыра, 1 столовая ложка муки, 4 столовые ложки топленого масла, по вкусу – укроп или петрушка, соль

Шляпки грибов отделить от ножек. Шляпки и ножки промыть, ошпарить горячей водой, откинуть на сито и дать воде стечь. Нарезать грибы ломтиками, посолить и обжарить на масле. В конце обжаривания добавить муку, перемешать, положить сметану, прокипятить, посыпать тертым сыром и запечь в духовке. При подаче к столу посыпать грибы измельченной зеленью.

Жюльен с курицей и грибами

500 г шампиньонов, 500 г отварного куриного мяса, 2 луковицы, 6 столовых ложек сливочного масла, 1 столовая ложка муки, 1 стакан сливок, 100 г сыра, по вкусу – перец черный, соль

Грибы мелко порубить, обжарить на масле, добавить нашинкованный репчатый лук, затем посолить, поперчить, добавить нарезанное мелкими кубиками куриное мясо и все вместе обжарить. Грибную смесь разложить по кокотницам, залить соусом и поставить в хорошо разогретую духовку. Когда сверху жюльен покроется золотистой корочкой, блюдо готово.

Приготовить соус: растопить на сковороде сливочное масло и обжарить в нем муку, затем развести ее сливками. В закипевший соус добавить тертый сыр и посолить по вкусу.

Шампиньоны в соусе

500 г грибов, 3 луковицы, 3 моркови, 1 головка чеснока, по 5 столовых ложек майонеза, сметаны и сливочного масла

Грибы нарезать и жарить на сковороде, пока вся вода не испарится. Добавить натертую на крупной терке морковь и нашинкованный лук. Сметану и майонез перемешать с чесноком. Грибы и овощи посолить и поперчить по вкусу, залить приготовленным соусом, перемешать, дать массе закипеть, уменьшить огонь и томить еще минут 10 на слабом огне.

Омлет с грибами и зеленым луком

500 г свежих грибов, 2 яйца, 0,5 стакана молока, 2 столовые ложки масла для жарки, по вкусу – зеленый лук, укроп, соль

Грибы нарезать и поджарить на масле. Яйца взбить с молоком, посолить, поперчить и залить яично-молочной смесью грибы, всыпать нарезанный зеленый лук и тушить до готовности, затем поставить на несколько минут в нагретую духовку.

Перед подачей к столу полить грибы растопленным сливочным маслом и посыпать измельченной зеленью укропа.

Печень с фасолью

500 г говяжьей печени, 2 стакана фасоли, 4 луковицы, 3 моркови, 500 мл сметаны, сливочное масло для жарки, по вкусу – перец черный, соль

Фасоль замочить на ночь, утром варить до готовности, в конце варки посолить. Сырую печень нарезать кубиками. Морковь натереть на крупной терке. Луковицы разрезать пополам и каждую половинку нашинковать тонкими полукольцами. Печень поджарить на масле, добавить лук и морковь и все вместе потомить на слабом огне 5 минут. Затем добавить фасоль, все посолить, поперчить, залить сметаной и тушить в духовке до готовности.

Котлеты из печени и картофеля

600 г говяжьей печени, 300 г картофеля, 1 яйцо, 50 г сливочного масла, по вкусу – соль

Печень и картофель пропустить через мясорубку, ввести яйцо, посолить, перемешать, сформовать фарш в виде котлет и варить их на пару. Подавать к столу, полив растопленным сливочным маслом.

Котлеты из печени со шпиком

1 кг печени, 400 г сала, 3 луковицы, 3 картофелины, 3 столовые ложки крахмала, 3 яйца, 1 банка майонеза, растительное масло для жарки, по вкусу – соль, перец, кориандр молотый

Печень пропустить через мясорубку вместе с луком и салом. Картофель натереть на терке, добавить к печени и перемешать. В массу вбить яйца, влить майонез, положить специи. Все тщательно вымешать. Жарить котлеты на растительном масле, выкладывая фарш столовой ложкой. Обжаренные котлеты сложить в сотейник, сбрызнуть водой и немного потушить.

Печень по-домашнему

400 г свиной печени, 100 г топленого масла, 120 г муки, 6 яиц, 400 г вареного картофеля, 50 г шампиньонов или белых грибов, 100 г консервированного зеленого горошка, 50 г шпика, 5 долек чеснока, по вкусу – перец черный, соль

Печень нарезать кубиками, обжарить на масле, добавить нарезанные лук, грибы, шпик и еще жарить минут 5–7. Затем добавить нарезанный кубиками картофель, растертый с солью чеснок, молотый перец, зеленый горошек. Залить взбитыми яйцами и запечь в духовке.

Печень в белом вине

600 г печени, 40 г топленого масла, 400 мл белого сухого вина, 200 г риса, 2 л воды, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 столовая ложка томатного соуса, мука, по вкусу – перец черный, соль

Печень нарезать ломтиками, посолить, поперчить, запанировать в муке и поджарить в сотейнике на сильно разогретом топленом масле. Затем залить сухим вином, добавить немного воды и прокипятить.

Приготовить гарнир: рис опустить в соленую кипящую воду и на слабом огне варить до полуготовности (если вода выкипела прежде, чем сварился рис, подлить горячей воды). Затем рис откинуть на дуршлаг, промыть кипяченой водой, дать стечь жидкости, положить его обратно в кастрюлю, добавить растопленное масло, закрыть крышкой и довести до готовности в духовке. Томатный соус слегка прокипятить, соединить с рисом и размешать.

Выложить на блюдо в виде бордюра рис с томатным соусом, а на середину положить печень.

Почки в огуречном соусе

500 г почек, 1 столовая ложка топленого масла, 1 морковь, 1 луковица, 1 соленый огурец, 2 столовые ложки томатного пюре, 1 столовая ложка муки, 1 столовая ложка сметаны, по вкусу – соль

Почки промыть, залить на несколько часов холодной водой с уксусом, периодически меняя жидкость. Затем нарезать их брусочками, обжарить на масле, добавить измельченный лук, натертую на крупной терке морковь и обжаривать компоненты до готовности. Затем массу обсыпать мукой, прогреть и, постоянно помешивая, влить 0,5–1 стакан горячей воды, добавить томатное пюре и под крышкой тушить до готовности. В готовые почки добавить нарезанные соленые огурцы, сметану и томить на слабом огне 10 минут.

Рубец, запеченный с сыром

1 свиной рубец, 1 морковь, 1 корень петрушки, 5 луковиц, 100 г сливочного масла, 0,5 стакана мясного бульона, 2 столовые ложки муки, 1 стакан сметаны, 100 г сухарей, 100 г сыра, 1 лавровый лист, 5 горошин черного перца, по вкусу – соль

Рубец залить кипятком, выскоблить и вымачивать 8 часов в холодной воде, меняя ее каждые 2 часа. Затем отварить рубец до готовности, добавив в отвар нарезанные морковь, корень петрушки, 1 луковицу, лавровый лист и перец горошком. Отваренный рубец нашинковать и смешать с нарезанным и обжаренным луком. Муку подсушить на сковороде, развести бульоном, добавить сметану и соль, перемешать и прокипятить. Полученным соусом залить рубец, переложить его на блюдо, посыпать натертым сыром, смешанным с сухарями, сбрызнуть растопленным маслом и запечь в духовке до зарумянивания.

Уши свиные под соусом

6 штук свиных ушей, 1 морковь, 1 корень петрушки, 2 луковицы, 3 столовые ложки муки, 3 столовые ложки сливочного масла, 3 стакана молока, 2 сырых желтка, 6 горошин черного перца, 2 бутончика гвоздики, 100 г твердого сыра, по вкусу – соль

Уши опалить, очистить и тщательно промыть, а затем залить большим количеством холодной воды, поставить на огонь и варить 4 часа, добавив морковь и петрушку, лук, перец, гвоздику и соль. Вареные уши нарезать ломтиками, уложить их на противень, залить соусом, посыпать тертым сыром и запечь в духовке.

Приготовить соус: муку обжарить на сливочном масле и, постоянно помешивая, развести молоком так, чтобы не было комков, варить еще 10 минут на слабом огне, затем заправить взбитыми подсоленными желтками.

Запеканка из языка и сыра

1 язык (около 1 кг), 2 луковицы, 1 корень петрушки, 1 морковь, 3 столовые ложки топленого масла, 100 г твердого сыра, 3 столовые ложки панировочных сухарей, 10 горошин черного перца, 1 лавровый лист, по вкусу – соль

Язык вымыть с помощью щетки в проточной воде, отделить горловую часть и положить в холодную воду на 1 час. Затем положить язык в кастрюлю, залить холодной водой, довести до кипения, снять пену, добавить коренья и лук, лавровый лист, перец, соль, закрыть крышкой и варить на слабом огне 3 часа. С готового горячего языка осторожно снять кожу (начиная сверху), нарезать его соломкой, выложить на противень и полить маслом. Сверху посыпать тертым сыром, панировочными сухарями и запечь в духовке.

Закуска из печени

150 г отварной печени, 2 луковицы, 30 г растительного масла, 1 столовая ложка 3 %-ного уксуса, по вкусу – перец черный, зелень, соль

Печень и лук нарезать соломкой. Лук залить горячим маслом и настаивать 10 минут под крышкой, затем смешать его с печенью, добавить соль, перец, укус и перемешать. При подаче к столу посыпать измельченной зеленью.

Торт печеночный

1 кг печени, 1 стакан сметаны, 2 яйца, 2 моркови, 3 луковицы, 250 г майонеза, 1 головка чеснока, 1 стакан муки, для обжарки растительное масло, по вкусу – соль, зелень

Печень пропустить через мясорубку, добавить сметану, яйца, соль и столько муки, чтобы получилось жидкое тесто. Выпечь из него на сковороде, смазанной маслом, 4 коржа. Морковь и лук мелко нашинковать и обжарить на растительном масле, посолить по вкусу. Дольки чеснока очистить, растереть в кашицу и смешать с майонезом. Укладывать печеночные коржи один на другой, переслаивая овощной начинкой и промазывая чесночной пастой. Верхний корж обмазать майонезом и посыпать измельченной зеленью.

Рулет из свиной рульки

1 свиная рулька, 1 головка чеснока, по вкусу – перец черный, соль

Рульку разрезать вдоль и отделить мякоть вместе с кожей от кости, затем отбить, натереть смесью соли, перца и чеснока. Свернуть рулетом, завернуть в марлю, перевязать шпагатом и положить в полиэтиленовый пакет. Пакет тоже перевязать, чтобы выделяющийся при варке рулета сок не вытекал. На дно утятницы положить деревянные палочки, на них уложить рулет и добавить столько воды, чтобы рулет был покрыт полностью. Утятницу поставить на огонь (не очень сильный) и варить 1,5 часа. Затем рулет вынуть и положить под гнет до полного остывания.

ПОДАТЬ ДИЧЬ!

Жаркое из лосятины с можжевеловыми ягодами

1 кг мякоти лосятины, 2 столовые ложки ягод можжевельника, 1 столовая ложка уксуса, 1 столовая ложка муки, 2 столовые ложки вытопленного жира, 1 стакан молока, по вкусу – соль

Ягоды можжевельника мелко истолочь, смешать с уксусом, натереть полученной смесью мясо, положить его в кастрюлю, закрыть крышкой и мариновать 24 часа, периодически переворачивая и поливая образовавшимся маринадом. Перед жаркой с мяса удалить можжевеловые ягоды и обсушить. Затем положить мясо в жаропрочную посуду, подрумянить со всех сторон в горячем жире, посыпать мукой, прожарить и подлить немного молока. Жарить мясо, периодически поливая его жидкостью и добавляя молоко. Под конец добавить разведенную в молоке муку.

Кабанина, отваренная в капустном рассоле

1 кг филейной части кабана, 2 л капустного рассола, 1 головка чеснока, по вкусу – тмин, красный и черный перец, соль

Мясо сварить в капустном рассоле и горячим натереть толченым чесноком, обсыпать красным и черным перцем и тмином. Подавать охлажденным.

Колбаса из зайчатины

1 тушка зайца, 300 г шпика, 100 г крахмала, 120 г соли, 5 г сахара, 2 г пищевой селитры, 3 г смеси молотого душистого и черного перца, 1 стакан воды, говяжьи кишки

Подготовленное мясо положить в кастрюлю, посыпать солью, сахаром, селитрой и поставить в холодное место на сутки, затем дважды пропустить через мясорубку и добавить к фаршу крахмал и перец. Постепенно добавляя воду, вымешивать фарш до получения однородной массы. Затем добавить измельченный шпик и все перемешать. Набить фаршем кишки и варить без кипения при температуре 85 ˚С. Тонкие колбасы следует варить 50 минут, а толстые – 1,5 часа.

Перепела жареные

Тушки перепелов (общий вес 1 кг), 300 г шпика, по вкусу – перец черный, соль

Подготовленных перепелов посолить, поперчить, завернуть каждого в тонкие широкие полоски шпика и обвязать крепкими нитками. Тушки уложить на противень и жарить в умеренно горячей духовке. Когда тушки зажарятся, снять с них сало.

Жаркое из куропатки

1 кг филе куропаток, 300 г консервированных шампиньонов, 2 столовые ложки топленого масла, 1 столовая ложка майонеза, 1 столовая ложка сметаны, 3 столовые ложки тертого сыра, 1 чайная ложка готовой приправы из сушеных трав

Филе нарезать полосками, посыпать приправой и обжаривать на масле с обеих сторон на сковороде с толстым дном 15 минут. Затем добавить порубленные шампиньоны, сметану и майонез. Все перемешать, посыпать тертым сыром и под крышкой готовить на среднем огне 5 минут.

Куриные окорока «Быстрые ножки»

4 куриных окорока, 1 головка чеснока, 1 банка майонеза, по вкусу – перец черный, соль

Мясо натереть растертым с солью чесноком, убрать на 2 часа в холодильник, затем выложить на противень и запекать в духовке, поливая выделившимся соком и жиром. Примерно за 15 минут до готовности смазать окорока майонезом, посыпать черным перцем.

Курица, запеченная на соли

1 тушка курицы, 1 кг соли

На противень насыпать 1 кг крупной соли, положить на нее брюшком подготовленную птицу и поставить в духовку. Птица пропитается парами соли и возьмет ее столько, сколько нужно. Через 30 минут тушку перевернуть брюшком вверх и запекать до готовности на спинке. Запеченная таким образом птица имеет равномерную золотистую поверхность, вкусное мясо и долго сохраняется.

Цыпленок жареный

1 тушка цыпленка, 6 столовых ложек муки, 3 столовые ложки растительного масла, 25 штук очищенного миндаля, 250 мл бульона, 2 луковицы, 2 желтка из вареных яиц, 1 стакан белого вина, по вкусу – лавровый лист, перец черный, соль

Тушку цыпленка нарезать порционными кусками, обвалять их в муке, поджарить на масле и уложить в огнеупорную посуду. Лук мелко нарезать и обжарить до золотистого оттенка, влить вино и бульон, посолить и поперчить по вкусу. Приготовленным соусом залить цыпленка и поставить в умеренно горячую духовку на 25 минут. Миндаль ошпарить, очистить от кожицы, подсушить, измельчить в кофемолке, смешать порошок с растертыми желтками и добавить в соус. Тушить еще 15–20 минут. Незадолго до готовности положить лавровый лист.

Цыпленок «В конверте»

1 тушка цыпленка, 250 г вермишели, 200 г сыра, 1 яйцо, 6 столовых ложек топленого масла, 500 г сметаны, 6 столовых ложек муки, 1 стакан бульона, по вкусу – перец красный, соль

Цыпленка отварить, отделить мясо от костей и мясо искрошить. Вермишель отварить. Сыр натереть на терке. Добавить в муку сметану, распущенное топленое масло, взбитое с солью яйцо и вымесить мягкое тесто. Раскатать в виде квадрата и выстелить им дно и стенки промазанной маслом сковороды, подняв края теста наверх.

Приготовить соус: муку поджарить на масле и разбавить подсоленным бульоном.

На тесто выложить слоями мясо, вермишель, сыр, полить все соусом и посыпать молотым красным перцем. Затем закрыть края теста как конверт, положить сверху кусочки сливочного масла и поставить в горячую духовку. Готовый «конверт» перед подачей к столу перевернуть на блюдо.

Куриные котлеты «Полет»

600 г куриного филе, 400 г вареного языка, 2 луковицы, 6 ломтиков пшеничного хлеба, 100 г топленого масла, 6 столовых ложек молока, 6 яиц (2 яйца для льезона), 1 стакан панировочных сухарей, по вкусу – перец черный и красный, соль

Куриное филе пропустить через мясорубку с мелкой решеткой и добавить замоченный в молоке и слегка отжатый белый хлеб. Массу поперчить, посолить и тщательно выбить. Затем положить в нее взбитые белки 2 яиц и еще раз перемешать. Из фарша сделать лепешки, на середину каждой положить начинку. Края лепешек соединить, придать котлетам овальную форму, смочить в льезоне (2 яйца для льезона), запанировать в сухарях и жарить во фритюре. Затем котлеты уложить в глубокую сковороду, смазанную маслом, и поставить на 20 минут в теплую духовку.

Приготовить начинку: вареный язык нарезать соломкой. Луковицы очистить, разрезать пополам и каждую половинку нашинковать тонкими полукольцами, затем обжарить на сливочном масле. 2 вареных яйца разрезать пополам, вынуть желтки и измельчить их. Смешать, посолив, язык, лук и желтки.

Куриный шницель «Удачное приземление»

400 г мякоти вареной курицы, 50 г сливочного масла, 2 столовые ложки молока, 4 столовые ложки панировочных сухарей, 1 яйцо для льезона, 2 яйца для омлета, 2 столовые ложки топленого масла, 0,5 стакана сметаны, по вкусу – соль

Мясо дважды пропустить через мясорубку и добавить размягченное сливочное масло, молоко и соль. Массу тщательно выбить, придать ей форму большого шницеля, смочить его в льезоне, запанировать в сухарях и жарить с обеих сторон до готовности. На горячую порционную сковороду, смазанную топленым маслом, вылить смесь яйца со сметаной, жарить до полуготовности, затем на середину омлета положить жареный шницель, закрыть его омлетом в виде конверта, поставить в духовку и довести до готовности.

Куриные хлебцы «На пропитание»

350 г мякоти курицы, 50 г маложирной свинины, 50 г ветчины, 50 г отварного языка, 50 г шпика, 50 г пшеничного хлеба, 1 стакан молока, 1 яйцо, 2 столовые ложки топленого масла, по вкусу – перец черный, соль

Мякоть курицы с собственным жиром и кожей, а также свинину пропустить дважды через мясорубку. Добавить в фарш замоченный в молоке черствый пшеничный хлеб без корки, сырое яйцо, соль и перец. Все перемешать и еще раз пропустить через мясорубку. Фарш разделить на 3 части. Одну часть массы положить в смазанную маслом формочку, на нее – по 25 г языка, ветчины и шпика, нарезанных брусочками. Сверху – второй слой куриной массы, а на него положить еще слой языка, ветчины и шпика. Наконец сверху – куриную массу. Поверхность изделия разровнять, поставить в нагретую духовку и довести до готовности.

Крокеты «В игре»

400 г мякоти курицы, 3 ломтика пшеничного хлеба, 0,5 стакана молока, 3 столовые ложки муки, 1 яйцо для льезона, 0,5 стакана панировочных сухарей, по вкусу – мускатный орех, соль

С тушки срезать мясо, пропустить через мясорубку, добавить размоченный в молоке и слегка отжатый хлеб, заправить тертым мускатным орехом, солью и снова пропустить через мясорубку. Фарш выбить, разделать на шарики, запанировать каждый в муке, смочить в льезоне и еще раз запанировать в сухарях. Крокеты обжарить во фритюре и довести до готовности в духовке.

Жаркое из дикой утки

1 утка (около 1 кг), 100 г шпика, 50 г сливочного масла, 10 г зелени петрушки, 50 мл красного вина, 200 г уксуса, 75 г лука, лавровый лист, 5 горошин черного перца, кусочек мускатного ореха, по вкусу – соль

Для приготовления маринада в уксус положить колечки лука, лавровый лист, перец, соль и вскипятить. Потрошеную дичь залить кипящим маринадом, накрыть емкость крышкой и оставить на 1 час. После этого обсушить тушку полотенцем, положить внутрь утиную печенку и сердце, кусочек масла и несколько веточек петрушки. Острым узким ножом сделать проколы и нашпиговать утку. Уложить тушку на противень, добавить немного воды, поставить в разогретую духовку и жарить, поливая соком со дна противня. Готовую утку выложить в подготовленную чистую посуду, а в образовавшийся соус влить рюмку вина, положить мускатный орех и кипятить смесь нескольких минут, затем процедить и подавать в соуснике к столу.

Утка с фруктами

1 тушка утки (около 2 кг), 5 яблок, 30 г сливочного масла, 150 г чернослива, по вкусу – лимонный сок, майоран, перец черный, соль

Приготовить начинку: чернослив залить на 15 минут горячей водой, яблоки нарезать дольками.

Потрошеную утку натереть лимонным соком, перцем, майораном и солью. Затем заполнить тушку начинкой, зашить края специальными нитками, положить спинкой на противень, по бокам уложить оставшиеся яблоки и чернослив, а сверху положить кусочки сливочного масла. 2–3 часа утку не готовить, чтобы она пропиталась ароматом приправ. Затем поставить противень в духовку на 2 часа, иногда поливая тушку вытопившимся жиром, соком и небольшим количеством воды.

Утка в вине

1 тушка утки (около 2 кг), 5 луковиц, 3 стакана белого столового вина, 50 г топленого масла, по вкусу – томатный сок, перец черный и перец красный, соль

Перед потрошением у тушки отрубить крылья, шейку, ножки и разрезать брюшко. Затем утку промыть, разрубить вдоль на две части, посыпать солью, красным и черным перцем, немного обжарить на масле. Когда утка зарумянится, добавить нашинкованный репчатый лук, томатный сок, влить вино и, плотно закрыв посуду, тушить до готовности.

Утка в яблочном соке

1 тушка утки, 0,5 л кислого яблочного сока, 2 столовые ложки топленого масла, по вкусу – перец черный, соль

Потрошеную утку разрубить на порции и натереть смесью соли и перца. Затем куски утки положить в огнеупорную форму, залить яблочным соком и мариновать 1 час. После этого посуду поставить на огонь и тушить птицу до мягкости. Вынув из жидкости, обсушить куски, смазать маслом и зажарить в духовке на противне до образования золотистой корочки. А в жидкость, в которой тушилась утка, добавить разведенную водой муку, прокипятить, поперчить и посолить по вкусу. Полученный соус подавать к столу вместе с готовой уткой.

Бифштекс «Земля – воздух»

300 г мякоти утки с кожей, 300 г мякоти говядины, 2 яйца, 2 столовые ложки воды, 2 головки чеснока, 2 столовые ложки топленого масла, по вкусу – перец черный, соль

Мякоть утки вместе с кожей, чеснок и говядину пропустить через мелкую решетку мясорубки, добавить яйца, воду, перец, соль и вымешать фарш. Разделать его на бифштексы и обжарить с обеих сторон. При подаче к столу полить соком, полученным при жарке.

Гусиная шейка «Ай-ай»

1 печень гуся, 100 г телятины, 50 г свежих грибов, 50 г черствой булки, 150 г молока, 2 яйца, по вкусу – мускатный орех, перец черный, соль

С гусиной шеи удалить кожу (кожу опалить), удалить жир. Телятину и печень гуся пропустить через мясорубку вместе с намоченной в молоке и отжатой булкой. Полученную массу растереть с сырыми желтками и добавить отваренные и нашинкованные грибы. Фарш посолить, поперчить, посыпать мускатным орехом. Белки взбить в крутую пену, добавить в фарш и все перемешать. Кожу наполнить начинкой не очень туго, чтобы во время варки она не лопнула. Наколоть ее шпилькой в нескольких местах, зашить с обеих сторон и положить в горячую подсоленную воду. Варить на слабом огне 50 минут. Во время варки шею наколоть повторно в нескольких местах, чтобы мог выйти собравшийся воздух.

ТАНЦУЮТ ВСЕ! А МЫ МАХНЕМ ПОД СЕЛЕДОЧКУ

Сельдь «Волго-Балт»

1 кг филе соленой сельди, 1 банка майонеза, 100 г сметаны, 150 г консервированного зеленого горошка, 100 г белого сухого вина, по вкусу – горчица, петрушка, сахар, соль

Филе сельди нарезать на ленты (поперек спинки), смазать их горчицей, свернуть в рулеты и уложить в селедочницу. Майонез смешать со сметаной, вином и отцеженным горошком, добавить сахар и соль по вкусу. Залить полученным соусом сельдь и украсить веточками петрушки.

Сельдь с морковью и луком

1 соленая сельдь, 3 луковицы, 2 моркови, 2 столовые ложки растительного масла, по вкусу – белый перец

Лук нашинковать, морковь натереть на крупной терке и обжарить смесь на растительном масле, затем остудить. Филе сельди нарезать кусочками и перемешать с обжаренными овощами, поперчить.

Сельдь под соусом

2 соленые сельди, 2 луковицы, 1 стакан томатного пюре, 6 столовых ложек растительного масла, по вкусу – сахар, уксус, перец черный

Сельди вычистить, нарезать филе кусочками и уложить в селедочницу. Луковицы разрезать пополам и каждую половинку нашинковать тонкими полукольцами, затем поджарить их на растительном масле, добавить томатное пюре, уксус, сахар, перец, 1–2 столовые ложки горячей воды и довести массу до кипения. После охлаждения залить этим соусом сельдь.

Сельдь под майонезом

2 соленые сельди, 1 стакан майонеза, по вкусу – зеленый лук, петрушка

Сельди вычистить, нарезать филе кусочками и уложить в селедочницу. Затем залить рыбу майонезом, густо посыпать измельченным зеленым луком и украсить веточками петрушки.

Сельдь под соусом из хрена

2 соленые сельди, 100 г сметаны, 2 столовые ложки готового хрена, 0,5 столовой ложки порошка ядер грецких орехов, по вкусу – лимонный сок, соль, петрушка

Сельди вычистить, нарезать филе кусочками и уложить в селедочницу.

Приготовить соус: обжарить ядра орехов на сухой сковороде и затем смолоть в кофемолке. Хрен смешать со сметаной, добавить порошок ядер грецких орехов, по вкусу соль и лимонный сок.

Подготовленную рыбу полить соусом и обсыпать измельченной зеленью петрушки.

Рулеты из сельди

1 кг соленой сельди, 0,5 л молока, 3 луковицы, 4 моркови, 2 корня петрушки, 1 красный сладкий перец, 200 г растительного масла, 100 г томатной пасты, 3 столовые ложки горчицы, по вкусу – лавровый лист, душистый молотый перец, сахар, укроп, соль

Филе сельди замочить на 2 часа в молоке, затем нарезать из филе ленты (поперек спинки), каждую смазать горчицей, свернуть в рулеты и заколоть палочкой или спичкой без головки.

Приготовить соус: корень петрушки, морковь натереть на крупной терке, лук и перец нашинковать. Измельченные овощи уложить в глубокую сковороду, влить 3–4 столовые ложки воды, растительное масло и тушить под крышкой 30 минут. Затем заправить томатной пастой, предварительно соединенной с сахаром, солью, специями. Все вскипятить и остудить.

Рулеты уложить в стеклянную банку, полить приготовленным соусом, закрыть крышкой и поставить в холодное место. Перед подачей вынуть из рулетов деревянные палочки, выложить на блюдо, сверху полить соусом, посыпать измельченным укропом и украсить кольцами красного сладкого перца и лука.

МУЖИКИ, ПОРВЕМ, КАК КУКЛУ!

Треска с яйцами

1 кг филе трески, 0,5 упаковки майонеза, 0,5 стакана нежирной сметаны, 4 луковицы, 3 яйца, 4 столовые ложки тертого сыра, по вкусу – перец черный, соль

Филе уложить в огнеупорную форму. Лук нарезать кружочками и засыпать им рыбу. Майонез соединить со сметаной, посолить, поперчить, добавить взбитые яйца, залить этой смесью рыбу, посыпать сверху сыром и поставить в духовку на 25 минут.

Хек «Один хрен!»

500 г филе хека, 1 стакан нежирной сметаны, 1 головка чеснока, 4 столовые ложки хрена, 3 столовые ложки топленого масла, по вкусу – петрушка, соль

Филе нарезать ломтями. Сметану соединить с хреном, посолить, взбить вилкой и залить рыбу. Держать под крышкой в холодильнике 2 часа. Чеснок измельчить, соединить с мукой и обвалять в смеси кусочки рыбы, уложить их на сковороду с распущенным маслом и обжарить с обеих сторон. Вскипятить сметану с хреном, добавить мелко нарезанную петрушку и подать к рыбе в качестве гарнирного соуса.

Рыба с лимоном

600 г рыбного филе (любого), 150 г отваренных грибов, 400 г томатного соуса, ломтики 1 лимона

Филе припустить в небольшом количестве воды, затем выложить на сковороду. На рыбу положить отваренные грибы, посолить и полить томатным соусом. Довести до кипения, варить 10 минут, незадолго до готовности положить сверху ломтики лимона.

Рыба «Огненный ангел»

1 кг филе морского ангела, 1 стакан томатной пасты, 1 головка чеснока, по вкусу – перец черный, петрушка, соль

Уложить на противень филе, залить томатной пастой и поставить в умеренно горячую духовку. Через 20 минут вынуть рыбу, посыпать ее толченым чесноком, измельченной зеленью петрушки, молотым черным перцем, положить в нескольких местах по небольшому кусочку масла (рыба сама по себе жирная!) и запекать еще 5–7 минут.

Рыба в фольге

600 г филе рыбы (любой), сок 1 лимона, 1 столовая ложка белого вина, 3 столовые ложки оливкового масла, 1 луковица,1 банка маслин, по вкусу – петрушка, перец белый, соль

Филе нарезать, уложить в посуду, посыпать солью и перцем, сбрызнуть лимонным соком, белым вином и маслом, добавить луковицу, разрезанную на 4 части, и веточки петрушки. Под крышкой держать рыбу 1 час в холодильнике. Затем лук из маринада натереть на терке, петрушку мелко порубить и снова все добавить к рыбе. Упаковать куски филе, лук, петрушку, нарезанные колечками маслины в фольгу (если надо, сделать несколько упаковок), смазать противень маслом, немного полить на него воды и положить упаковки. Запекать в умеренно горячей духовке 20 минут.

Рыбка с сюрпризом

1 кг филе морского языка, 2 столовые ложки растительного масла, 2 луковицы, 4 столовые ложки тертого твердого сыра, 2 столовые ложки рубленой зелени петрушки, 2 яйца, сваренных вкрутую, 4 столовые ложки виноградного уксуса, 1 стакан воды, 1 столовая ложка подсолнечного масла, по вкусу – соль, перец черный

Рыбу нарезать на куски, залить маринадом и поставить в холодное место на 30 минут. Для маринада смешать растительное масло, уксус, перец соль.

Приготовить фарш: луковицы очистить, разрезать пополам и каждую половинку нашинковать тонкими полукольцами, затем обжарить на сливочном масле, добавить измельченную зелень и рубленые яйца. Массу посолить и тщательно перемешать.

На фольгу, смазанную маслом, положить куски филе, посыпать тертым сыром, сверху – слой фарша, снова посыпать тертым сыром и сверху покрыть вторым слоем филе. Фольгу сложить конвертом, положить на противень или в сковороду, добавив туда немного воды, и поставить в разогретую духовку на 20 минут.

Рыба с орехами «Приплыли»

500 г филе судака, 1 яйцо, 1 столовая ложка молока, 1 столовая ложка муки, 6 столовых ложек ядер грецких орехов, пальмовое масло для обжарки, по вкусу – перец красный, соль

Филе нарезать ломтями, поперчить, посолить и поставить на 30 минут в холодное место. 4 столовые ложки ядер орехов обжарить на сухой сковороде и смолоть в кофемолке. Запанировать куски рыбы в муке, смочить во взбитой смеси молока с яйцом и ореховым порошком, обвалять в измельченных грецких орехах (2 столовые ложки). После этого обжарить филе на растительном масле, уложить в кастрюлю и поставить на 5–7 минут в разогретую духовку.

Бельдюга в сухарях

800 г филе бельдюги, 100 г сухарей, 100 г сметаны, 150 г зеленого лука, 40 г сливочного масла, по вкусу – перец черный, соль

Филе нарезать кусками и уложить на дно сотейника, смазанного маслом и посыпанного сухарями. Сверху рыбу также обсыпать сухарями, нашинкованным зеленым луком, перцем и солью. На этот слой разместить еще слой рыбы, положить кусочки масла, посыпать сухарями, залить сметаной и запечь.

Ставрида маринованная

1 кг ставриды, 1 стакан пшеничной муки, 0,5 стакана растительного масла, 2 луковицы, 1 стакан 3 %-ного уксуса, 1 стакан воды, 7 столовых ложек томатного пюре, 3 чайные ложки сахара, 5 горошин душистого перца, по вкусу – зелень петрушки, перец черный, соль

Тушки рыбы нарезать на кусочки, посолить, поперчить и обвалять в муке. Обжарить рыбу на растительном масле до образования с обеих сторон румяной корочки, после чего поставить на несколько минут в горячую духовку и довести до готовности.

Приготовить маринад: в холодную воду положить лавровый лист, душистый перец, посолить и прокипятить в течение 3 минут. Добавить нарезанный кружочками репчатый лук, уксус, томатное пюре, снова довести до кипения, заправить сахаром и охладить.

Обжаренную рыбу залить маринадом и поставить в холодильник на 10 часов.

Рыба с грибами и мускатным орехом

500 г отваренного рыбного филе, 200 г отваренных грибов, 2 столовые ложки тертого сыра, 3 столовые ложки сливочного масла, 2 столовые ложки муки, 2 столовые ложки молока, 2 яйца, по вкусу – мускатный орех, соль

Приготовить соус: распустить сливочное масло, поджарить на нем муку и добавить молоко – получится густоватый соус. Слегка охладив, перемешать его с яичными желтками и разделить пополам. К одной половине соуса добавить нарезанную кусками вареную рыбу, нашинкованные грибы, посыпать мускатным орехом и все переложить в смазанную маслом и посыпанную мукой огнеупорную посуду. Сверху залить второй половиной соуса, предварительно смешанного со взбитыми в густую пену белками, посыпать сверху тертым сыром и запекать в умеренно горячей духовке до образования румяной корочки.

Рыбная жаренка

300 г филе морской рыбы (любой), 800 г картофеля, 2 луковицы, 2 столовые ложки растительного масла, 30 г сушеных грибов, 4 столовые ложки сметаны, 2 столовые ложки муки, по вкусу – соль

Грибы замочить в холодной воде на 2 часа, затем отварить их в той же воде до готовности, отцедить и нашинковать, затем обжарить вместе с измельченным репчатым луком. Филе рыбы нарезать кусками, посолить, запанировать в муке и обжарить. Нарезанный картофель слегка обжарить. В глиняный горшок положить слоями картофель, рыбу, грибы с луком, сверху снова картофель. Блюдо полить сметаной и грибным бульоном, посолить и тушить до готовности.

Галки рыбные

600 г филе рыбы (любой), 1 луковица, 1 столовая ложка крахмала, 150 мл молока, по вкусу – перец черный, соль

Филе рыбы пропустить вместе с луком через мясорубку, добавить картофельный крахмал, молоко, перец, соль и перемешать. Полученную массу разделать в виде клецек, сварить в подсоленной воде и откинуть на дуршлаг.

Судак «Для капитана»

1 кг филе судака, 50 г копченого сала, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 луковица, 5 штук сладкого перца, 4 помидора, 300 г томатного соуса, по вкусу – соль

Филе нарезать кусками и положить в сотейник. Сверху на рыбу положить ломтики копченого сала и кружки помидоров, добавить нарезанные коренья петрушки, натертую на крупной терке морковь и нашинкованные соломкой стручки сладкого перца, а также предварительно обжаренный лук. Все залить томатным соусом и поставить в духовку на 30 минут.

Котлеты «Для матросни»

500 г филе мойвы, 100 г черствого пшеничного хлеба, 100 мл молока, 200 г творога, 2 яйца, 50 г сливочного масла, 200 г сметаны, по вкусу – соль

Филе рыбы пропустить через мелкую решетку мясорубки вместе с размоченным в молоке и слегка отжатым хлебом и творогом. В фарш добавить яйца, соль и тщательно вымешать. Затем сформовать котлеты, уложить их на смазанный маслом противень, залить подсоленной сметаной и запечь в духовке.

Рыбные колбаски с мятой

400 г филе рыбы (любой), 300 г картофельного пюре, 100 г твердого сыра, 50 г сливочного масла, 1 головка чеснока,1 яйцо, по 4 столовых ложки муки и панировочных сухарей, 2 столовые ложки растительного масла, 40 г сливочного масла, сок 3 долек лимона, по вкусу – порошок сушеных листьев мяты, соль

Горячий размятый картофель соединить с тертым сыром и размягченным сливочным маслом и смешать в однородную массу, затем добавить растертый с солью чеснок, измельченную зелень петрушки. Все тщательно перемешать и остудить. Рыбное филе нарезать кусками, отбить и посолить. Затем на середину каждого рыбного пласта положить начинку и завернуть в виде колбаски. Запанировать в муке, обмакнуть в яйцо и обвалять в панировочных сухарях. Обжарить колбаски на растительном масле, затем уложить в огнеупорную посуду, сбрызнуть лимонным соком, порошком листьев мяты и поставить на 10 минут в разогретую духовку.

Сыр из рыбы

600 г филе минтая, 4 стакана молока, 400 г сливочного масла, 200 г тертого твердого сыра, 1 луковица, 2 лавровых листа, по вкусу – горчица, перец черный, соль

Молоко вскипятить, посолить, положить в него лавровый лист, луковицу и филе минтая. Отварить рыбу до готовности, остудить, обсушить и дважды пропустить через мясорубку. Полученное пюре растереть с маслом, тертым сыром, горчицей, солью и перцем. Массу выложить на продолговатое блюдо, придав ей форму рыбы, и ложкой сделать сверху узор в виде чешуи.

Бигос с рыбой

1,5 кг трески, 100 г копченого шпика, 600 г белокочанной капусты, 1 луковица, 30 г муки, 100 г шампиньонов, 100 г яблок, 100 г томатного пюре, по вкусу – сахар, уксус, перец черный, соль

Выпотрошить рыбу. Приготовить филе и нарезать его кусками, посыпать перцем, солью, обвалять в муке и обжарить. Из рыбных отходов сварить бульон и процедить его. Грибы отварить и нашинковать. Капусту нашинковать, залить рыбным бульоном (130 мл), положить туда грибы, нарезанный кольцами лук и тушить до готовности. Затем сверху на капусту положить рыбу и тушить вместе 15 минут. Капусту приправить обжаренным измельченным шпиком, добавить натертые на терке яблоки, влить томатное пюре, все перемешать и прокипятить. Заправить по вкусу солью, сахаром, перцем и уксусом.

Запеканка из крабовых палочек

200 г крабовых палочек, 200 г тертого твердого сыра, 200 г ржаного хлеба, 2 желтка вареных яиц, 2 дольки чеснока, растительное масло для жарки, 1 пачка фитомайонеза, по вкусу – соль

Хлеб нарезать кубиками и обжарить на растительном масле до золотистого цвета. Крабовые палочки нашинковать, добавить к хлебу и посыпать натертым сыром. Сковороду поставить в духовку на 15 минут. Как только сыр расплавится, вынуть и подавать к столу, полив майонезом, смешанным с растертыми с чесноком желтками яиц.

Креветки в тесте

1 кг креветок, 0,5 чайной ложки лимонной кислоты, 0,5 стакана муки, 0,5 стакана молока, 1 яйцо, растительное масло для жарки, по вкусу – базилик, перец черный, соль

Креветки опустить в кипящую подсоленную воду, довести до кипения и варить 5 минут, затем остудить, очистить и замариновать в смеси растительного масла, лимонной кислоты, перца, соли и базилика. Креветки в маринаде поставить на 20 минут в холодильник. Из муки, яиц и молока приготовить кляр (жидкое тесто), обмакнуть в него креветки, затем 5 минут обжаривать их в большом количестве масла (лучше в пальмовом).

НА ПОСОШОК!

Закуска из сыроежек с зеленым луком

300 г свежих сыроежек, 50 г зеленого лука, по вкусу – растительное масло, соль

Шляпки грибов очистить от пленки, вымыть в проточной воде, нарезать ломтиками, отварить в соленой воде до готовности, выложить в дуршлаг, дать стечь жидкости и остудить. Зеленый лук мелко нашинковать, смешать с грибами, заправить салат растительным маслом.

Закуска из сыроежек с сыром

300 г свежих сыроежек, 150 г твердого сыра, 75 г зеленого лука, по вкусу – растительное масло, перец черный, соль

Шляпки грибов очистить от пленки, вымыть в проточной воде, отварить в соленой воде до готовности, выложить в дуршлаг, дать стечь жидкости, остудить и нарезать ломтиками. Зеленый лук мелко нашинковать. Сыр натереть на крупной терке. Смешать лук, грибы и сыр, посолить, поперчить, заправить растительным маслом и перемешать.

Закуска из шампиньонов

400 г свежих шампиньонов, 3 моркови, 3 луковицы, 150 г чернослива, 30 г ядер грецкого ореха, по вкусу – зелень петрушки, майонез, растительное масло, соль

Грибы тщательно промыть, нарезать соломкой, посолить и обжарить на растительном масле до готовности. Луковицы разрезать пополам и каждую половинку нашинковать тонкими полукольцами. Морковь натереть на крупной терке, а затем соединить с луком и обжарить на растительном масле. Ядра орехов подсушить в духовке и измельчить. Чернослив залить горячей водой, 30 минут распаривать, затем вынуть косточки и нарезать мякоть соломкой, остудить. Перемешать лук, морковь, чернослив и орехи, слегка посолив. Салат укладывать в салатник слоями, промазывая каждый слой майонезом: грибы, слой смеси, снова грибы и т. д. Сверху – слой майонеза, затем слой измельченной зелени.

Закуска из шампиньонов с рисом и сельдереем

500 г свежих шампиньонов, 200 г риса, 2 яйца, сваренных вкрутую, 100 г корня сельдерея, по вкусу – растительное масло, соль

Рис отварить до готовности в соленой кипящей воде. Корень сельдерея очистить, мелко нашинковать и обжарить на растительном масле (примерно 3 минуты). Грибы мелко порубить и обжарить на масле. Яйца очистить от скорлупы и мелко порубить. Все компоненты соединить, посолить и перемешать.

Закуска из шампиньонов и спаржи

400 г свежих шампиньонов, 400 г спаржи, сок половины лимона, по вкусу – оливковое масло, перец черный, зелень, соль

Грибы нарезать ломтиками, выложить на сковороду, посолить, поперчить, полить лимонным соком и тушить в собственном соку под крышкой. С побегов спаржи ножом снять кожицу, начиная с середины головок, и обрезать древесные концы (делать это аккуратно, чтобы не сломать головку). Затем очищенные побеги связать ниткой в пучки по 6–8 стеблей. Спаржу уложить в большую кастрюлю и залить таким количеством кипящей подсоленной воды, чтобы полностью закрыть пучки. Варить спаржу под крышкой 15–20 минут, затем переложить в сито, чтобы стекла вода. Готовую спаржу нарезать кружочками. Компоненты салата смешать, добавить лимонный сок, перец, соль и заправить оливковым маслом. Салат украсить зеленью.

Закуска из груздей и репчатого лука

300 г соленых груздей, 1 луковица, по вкусу – сметана, укроп, перец черный

Соленые грузди залить холодной водой на 30 минут, затем жидкость отцедить, грибы измельчить. Луковицу разрезать пополам и каждую половинку нашинковать тонкими полукольцами, после чего смешать с грибами, поперчить и заправить сметаной. Сверху посыпать измельченным укропом.

Закуска из белых грибов с луком и горошком

200 г белых маринованных грибов, 1 луковица, 2 столовые ложки свежего зеленого горошка, по вкусу – майонез, зелень петрушки, перец черный, соль

Луковицу разрезать пополам и каждую половинку нашинковать тонкими полукольцами, после чего смешать с мелко нарезанными грибами, зеленым горошком, поперчить, посолить и заправить майонезом. Сверху посыпать измельченной петрушкой.

Закуска из грибов и морской капусты

1 стакан соленых или маринованных грибов, 100 г консервированной морской капусты, 1 яйцо, сваренное вкрутую, 1 луковица, по вкусу – майонез, зелень, соль

Все компоненты измельчить, перемешать, заправить майонезом, выложить в салатник и украсить зеленью.

АРТПОДГОТОВКА К НАСТОЯЩЕМУ МУЖСКОМУ ЗАКУСОНУ

ГАРНИРЫ

Картофель соломкой

10 картофелин, 1,5 стакана растительного масла, по вкусу – соль

Картофель нарезать соломкой, положить в холодную воду на 10 минут, затем промыть и обсушить. Высыпать в глубокую сковороду с сильно нагретым маслом, разровнять, чтобы весь картофель был покрыт маслом, и жарить, периодически помешивая, до образования румяной корочки. Готовый картофель переложить в дуршлаг, дать жиру стечь, посолить.

Картофель жареный

7 картофелин, топленое масло, по вкусу – красный перец, соль

Картофель отварить в мундире, дать остыть и очистить. Каждый клубень разрезать на крупные дольки.

Масло разогреть в глубокой сковороде и обжарить на нем картофель до золотистого цвета, затем посолить и поперчить.

Картофель хрустящий

Рецепт № 1

1 кг картофеля, 150 г копченой колбасы (салями), 100 г корейки, 1 столовая ложка муки, 50 г сливочного масла, по вкусу – мускатный орех, соль

Очищенный картофель, колбасу, корейку нарезать кубиками и смешать с мукой, добавить немного соли и мускатный орех. Смесь выложить в форму для выпечки, смазанную маслом, сверху тоже положить кусочки масла. Поставить в духовку на 50 минут.

Рецепт № 2

1,5 кг картофеля, 5 столовых ложек подсолнечного масла, 2 столовые ложки муки, по вкусу – соль

Картофель очистить, отварить, охладить, нарезать толстыми ломтями и обжарить на масле. Незадолго до окончания процесса припудрить картофель мукой, энергично перемешать его и дать образоваться румяной корочке.

Картофель с салом

7-8 картофелин, сало соленое, по вкусу – красный перец

Картофель почистить, разрезать вдоль на половинки и сделать надрезы, но не насквозь. Должна получиться редкая сетка. На каждую половинку положить кусочек сала и прикрепить его заостренной спичкой. Картофель уложить на противень и поставить в духовку. Запекать до золотистого цвета около 40 минут.

Картофель с перцем

1 кг картофеля, 500 мл молока, 1 долька чеснока, 3 горошины душистого перца, 10 г сливочного масла, по вкусу – соль

Молоко вскипятить с чесноком и перцем, прикрыть крышкой и томить на слабом огне. Очищенный картофель нарезать кружками, посолить, залить процеженным молоком и варить на слабом огне до готовности. Перед тем как снять с огня, добавить в картофель сливочное масло.

Картофель в фольге

Очищенные картофелины посолить, каждую отдельно завернуть в фольгу (смазанную предварительно жиром), уложить их на противень и запекать в горячей духовке 25 минут.

Картофельное пюре с жареным луком

8 картофелин, 1 луковица, 4 столовые ложки растительного масла, по вкусу – соль

Картофель очистить и сварить в подсоленной воде, размять, добавить к нему жаренный на растительном масле лук и все

перемешать.

Картофельное пюре запеченное

1 кг картофеля, 200 мл молока, 3 столовые ложки растительного масла, 1 яйцо, 2 столовые ложки сметаны, по вкусу – соль

Картофель очистить, отварить, размять, добавить горячее молоко и масло и мешать до однородной массы. Пюре выложить на смазанную жиром сковороду, поверхность разровнять, смазать смесью яйца со сметаной и запекать в духовке.

Картофельное пюре с мягким сыром

1,5 кг картофеля, 3 столовые ложки сливочного масла, 2 стакана картофельного отвара, 100 г мягкого сыра

Картофель очистить, отварить и размять. Положить в него кусочки масла, растворенный в горячем картофельном отваре сыр и взбить смесь до пышной белой массы.

Капуста гарнирная

1 кг капусты, 2 луковицы, 2 столовые ложки томатного пюре, 1 столовая ложка уксуса, 1 столовая ложка сахара, 0,5 столовой ложки муки, 2 лавровых листка, 3 бутончика гвоздики, 5 горошин черного перца, 1 стакан воды, 3 столовые ложки свиного жира, по вкусу – соль

Капусту нашинковать, положить в кастрюлю, залить горячей водой и тушить. Затем добавить жир и тушить 30 минут. Лук обжарить, смешать с томатным пюре и вместе с уксусом, солью, сахаром и специями положить в капусту, продолжать тушить еще 5-10 минут. Когда капуста станет мягкой, добавить в кастрюлю поджаренную на масле муку, все размешать и прокипятить.

Капуста в сметане

1 кг капусты, 2 луковицы, 100 г масла, 200 г сметаны, по вкусу – соль

Нашинковать капусту, положить на 120 минут в подсоленный кипяток, отцедить, охладить. Обжарить нарезанный мелко лук, добавить в капусту, долить немного воды. Тушить до мягкости капусты на слабом огне, после чего залить сметаной.

Тушеная квашеная капуста

1 кг квашеной капусты, 100 г свиного жира, 4 луковицы, по вкусу – соль, сахар

Нарезанный лук обжарить в глубокой большой сковороде до светло-золотистого цвета, добавить в сковороду квашеную капусту, подлить немного воды и тушить, иногда помешивая, до готовности. Незадолго до окончания тушения добавить сахар.

К капусте можно добавлять тмин, томатное пюре, натертую морковь, сметану, и каждый раз это будет иной по вкусу гарнир.

Цветная капуста в сухарях

600 г цветной капусты, 1 столовая ложка сливочного масла, 0,5 стакана сухарных крошек, 2 яйца, по вкусу – соль

Капусту разобрать на кочешки и отварить в соленой воде. Уложить в огнеупорную посуду, положить кусочки сливочного масла, обсыпать капусту сухарными крошками и залить сверху взбитым яйцом. Запекать в духовке 30 минут.

Зеленый горошек в масле

1 банка консервированного горошка, 1 столовая ложка сливочного масла

Консервированный горошек откинуть на сито, сполоснуть холодной водой, чтобы удалить слизь рассольной жидкости, и заправить растопленным сливочным маслом.

Фасоль с маслом

Рецепт № 1

1 стакан зерен фасоли, 1 луковица, 1 столовая ложка растительного масла, по вкусу – соль

Фасоль замочить в холодной воде на 4 часа, затем воду слить, залить фасоль новой порцией воды, отварить до готовности и откинуть на дуршлаг. Луковицу мелко нарезать, обжарить на масле, смешать с фасолью, посолить и перемешать.

Рецепт № 2

500 г молодых стручков фасоли, 3 столовые ложки сливочного масла, по вкусу – соль, черный перец

Очищенные от волокон стручки фасоли разрезать пополам или на кусочки и отварить в кипящей подсоленной воде. Сваренные стручки откинуть на сито, дать стечь воде, переложить в кастрюлю, заправить сливочным маслом, солью и перцем.

Консервированная кукуруза с маслом

1 банка консервированной кукурузы, 2 столовые ложки сливочного масла

Кукурузу выложить на сковороду вместе с баночным рассолом и довести до кипения. Затем откинуть на дуршлаг и заправить сливочным маслом.

Свекла по-французски

500 г вареной свеклы, 2 столовые ложки растительного масла, 0,5 стакана красного вина, 1 головка чеснока, по вкусу – перец черный, соль

Свеклу натереть на терке для приготовления моркови по-корейски, выложить на сковороду, добавить вино, растительное масло, перец и тушить до готовности. Готовую свеклу заправить растертым с солью чесноком.

Икра из баклажанов

800 г баклажанов, 50 г лука, 3 помидора, 100 г

растительного масла, по вкусу – перец черный, соль

Баклажаны испечь, снять с них кожицу, мякоть измельчить в блендере, добавить обжаренные на растительном масле лук и помидоры, поперчить, посолить и добавить по вкусу растительное масло. Можно положить также растертый чеснок.

Баклажаны с томатным пюре

2 баклажана, 2 луковицы, 3 столовые ложки муки, 0,5 стакана томатного пюре, 4 столовые ложки растительного масла

Баклажаны нарезать ломтиками, посолить, обвалять в муке и обжарить на растительном масле. Отдельно обжарить нашинкованный лук. Баклажаны и лук слоями уложить в сотейник или глубокую сковороду, добавить томатное пюре и вскипятить.

Баклажаны с чесноком и сметаной

2 баклажана, 5 долек чеснока, 150 г сметаны, 0,5 стакана муки, 3 столовые ложки растительного масла, по вкусу – соль

Чеснок измельчить и растереть с солью. Баклажаны нарезать кружками и замочить в соленой воде для удаления горечи на 10 минут. Затем отжать их, обсушить, обвалять в муке и поджарить на раскаленном растительном масле до золотистого цвета, после чего выложить на тарелку, смазывая сметаной и перекладывая чесноком.

Баклажаны с луком

2 баклажана, 5 столовых ложек подсолнечного масла, 2 столовые ложки муки, 5 луковиц, по вкусу – перец черный и красный, соль

Баклажаны нарезать кружками, посыпать солью и оставить на 30 минут. Затем отцедить горький сок, а баклажаны посыпать перцем, запанировать в муке и обжарить на сковороде до образования румяной корочки. Репчатый лук нашинковать и

обжарить на масле. На кусочки баклажанов положить жареный лук и полить маслом.

Кабачки под чесночным соусом

6 небольших кабачков, 0,5 стакана муки, 4 столовые ложки растительного масла, 2 стакана нежирной сметаны, 1 головка чеснока, 1 пучок укропа, по вкусу – соль

Кабачки очистить от кожицы, нарезать продолговатыми ломтиками, посолить, обвалять в муке и поджарить на масле. Взбить 2 стакана сметаны с толченым чесноком, мелко нарезанным укропом, солью и залить готовые кабачки приготовленным соусом. По желанию в соус можно добавить оставшееся от жарки кабачков растительное масло, процедив его предварительно сквозь марлю.

Перец сладкий в кляре

5 стручков сладкого перца, 1 яйцо, 2 столовые ложки муки, 1 столовая ложка растительного масла, 3 столовые ложки воды, по вкусу – черный перец, соль

Очищенные от семян стручки красного перца запечь в духовке и осторожно снять тонкую кожицу. Яйцо взбить с маслом, добавить муку, воду, соль, черный молотый перец и замесить тесто, по густоте напоминающее сметану. Перец обмакнуть в кляр и обжарить до румяной корочки.

Перец с жареным картофелем

300 г сладкого перца, 500 г картофеля, 100 г растительного масла, по вкусу – соль

Нарезать ломтиками картофель, посолить и обжарить на масле до полуготовности. Добавить нашинкованный соломкой перец и продолжать жарку до готовности картофеля.

Фаршированный перец в кляре

4 плода сладкого перца, 200 г мясного фарша, 2 луковицы, 2 столовые ложки муки, 2 яйца, 1 стакан томатной пасты, 1 стакан мясного бульона, 5 столовых ложек воды, 3 дольки чеснока, растительное масло для жарки, по вкусу – перец черный и красный, майоран, соль

Луковицу очистить, разрезать пополам и каждую половинку нашинковать тонкими полукольцами, затем обжарить на масле и остудить. Соединить лук с мясным фаршем, заправить солью, красным и черным перцем, тщательно перемешать. Стручки перца очистить от семян, залить горячей водой и оставить на 20 минут для размягчения, а затем нафаршировать мясным фаршем. Желтки смешать с водой и мукой, ввести взбитые белки и все аккуратно перемешать. Плоды опускать в жидкое тесто по одному и затем обжаривать во фритюре. Готовые плоды выложить на сито и дать стечь маслу.

Приготовить соус: луковицу и чеснок очистить и мелко порубить, затем обжарить на масле. Затем добавить томатную пасту и тушить на слабом огне 10 минут, влить мясной бульон, вскипятить, заправить перцем и майораном.

Готовые фаршированные перцы положить в кипящий красный соус, варить в течение 5 минут на слабом огне и подавать к столу горячими.

Каша гречневая из поджаренной крупы

2 стакана крупы, 3,5 стакана воды, 3 столовые ложки масла, по вкусу – соль

Распустить на сковороде сливочное масло и всыпать гречневую крупу, перемешивая ее, подрумянить. Всыпать крупу в подсоленную кипящую воду и варить до загустения. Затем кастрюлю закрыть крышкой, закутать чем-либо теплым на 1,5 часа.

Рис рассыпчатый

200 г риса, 50 г сливочного масла, по вкусу – зелень, соль

Рис промыть, залить 1,5 л воды. Когда вода закипит, варить на минимальном огне под крышкой 10 минут, затем воду слить,

обдать рис холодной водой, посолить (в зависимости от цели приготовления!), добавить масло и поставить под крышкой в горячую духовку на 15 минут.

Макаронные изделия с маслом

100 г макаронных изделий, 3 стакана воды, по вкусу – сливочное масло, соль

Макаронные изделия отварить до мягкости, затем откинуть на дуршлаг, промыть холодной кипяченой водой и положить в них масло, чтобы макароны не слиплись.

Макаронные изделия в томатной заливке

300 г макаронных изделий, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 луковица, 1 столовая ложка томатной пасты, по вкусу – сливочное масло, петрушка, соль

Овощи нашинковать в виде лапши, обжарить на сливочном масле, добавить томатную пасту и кипятить 5 минут на слабом огне под крышкой. Макаронные изделия отварить, добавить заливку, сверху украсить зеленью петрушки.

Спагетти под чесночным соусом

300 г спагетти, 6 помидоров, 3 дольки чеснока, 1 пучок петрушки, 3 столовые ложки оливкового масла, по вкусу – соль, красный перец, зелень

Помидоры, чеснок, петрушку измельчить и перемешать с оливковым маслом, солью и перцем. Спагетти отварить, переложить на блюдо, залить соусом, перемешать, сверху посыпать измельченную зелень.

ПРИПРАВЫ И СОУСЫ

Приправа из хрена

Рецепт № 1

500 г корня хрена, 250 мл 9 %-ного уксуса, 2 стакана кипятка, 1 столовая ложка сахара, 1 столовая ложка соли

Корни хрена держать в холодной воде 2 часа, затем натереть на мелкой терке, залить кипятком и настаивать, накрыв крышкой, до остывания. После этого ввести уксус, сахар, соль и размешать.

Соус хранить в стеклянной посуде под крышкой.

Рецепт № 2

250 г корня хрена, 1 столовая ложка сахара, 70 мл 3 %-ного уксуса, 100 мл воды, по вкусу – соль

Хрен натереть на мелкой терке, добавить уксус, воду, сахар, соль и все тщательно перемешать.

Соус хранить в стеклянной посуде под крышкой.

Пикантная приправа к мясу и рыбе

5 кг помидоров, 500 г репчатого рука, 500 г моркови, 500 г кислых яблок, 1 кг сладкого перца, 300 г чеснока, 100 г тертого хрена, 1 стакан соли

Помидоры, лук, морковь, яблоки и перец измельчить, уложить в большую кастрюлю и варить на слабом огне без крышки около 2 часов (с момента закипания), часто помешивая. Примерно за 10 минут до конца варки добавить измельченные чеснок и хрен.

Готовую приправу посолить, перемешать, разложить в небольшие баночки и закрыть крышками. Хранить при комнатной температуре.

Аджика

Рецепт № 1

2 кг сладкого перца, 200 г чеснока, 200 мл уксуса, 5

стручков жгучего перца, по вкусу – соль

Из сладкого и горького перца удалить семена, чеснок очистить, все пропустить через мелкую решетку мясорубки, влить уксус, посолить, перемешать и на 3 часа оставить при комнатной температуре, затем разложить в простерилизованные банки и укупорить прокипяченными крышками.

Рецепт № 2

2 кг помидоров, 2 кг сладкого перца, 10 стручков жгучего перца, 500 г чеснока, 1 стакан растительного масла, по вкусу – соль

Овощи пропустить через мелкую решетку мясорубки, затем массу уложить в большую кастрюлю, влить растительное масло и посолить по вкусу. Варить, постоянно помешивая, 2 часа, затем разложить в простерилизованные банки и закатать прокипяченными лакированными металлическими крышками.

Соус сметанный

Рецепт № 1

1 стакан жирной сметаны, 1 столовая ложка хрена в уксусе, по вкусу – сахар, соль

Все компоненты тщательно перемешать.

Рецепт № 2

1 стакан жирной сметаны, 100 г тертого хрена, 2 столовые ложки свекольного сока, 2 столовые ложки 3 %-ного уксуса, по вкусу – сахар, соль

К сметане добавить соль, сахар, хрен, уксус и свекольный сок. Соус тщательно перемешать, а лучше взбить в блендере.

Горчица

Рецепт № 1

4 столовые ложки (100 г) сухой горчицы, 3 чайные ложки сахара, 0,5 чайной ложки соли, 1 столовая ложка уксуса, 1,5 столовой ложки оливкового масла

Порошок горчицы просеять через сито и заварить кипятком,

непрерывно перемешивая. Должно получиться густое тесто. Осторожно еще раз залить горчицу свежим кипятком и слить его, а массу тщательно перемешать, добавить соль, сахар, масло и уксус. Горчица должна созреть в течение суток. Ее следует в это время периодически помешивать.

Рецепт № 2

4 столовые ложки пюре из испеченных кислых яблок, 3 столовые ложки готовой горчицы «Столовая», 2 столовые ложки сахара, по вкусу – уксус, соль

Тщательно смешать баночную горчицу с яблочным пюре, добавить сахар, развести по вкусу уксусом и посолить. Горчица созреет через 2–3 дня.

Соус острый

Рецепт № 1

1 яблоко, сок половины лимона, 1 банка майонеза (лучше приготовленного на оливковом масле), по вкусу – сахар, соль

Яблоко натереть на мелкой терке, соединить с майонезом, добавить сахар, лимонный сок, соль и тщательно перемешать.

Рецепт № 2

200 г майонеза, 1 чайная ложка готовой горчицы, 1 чайная ложка тертого хрена, 5 маринованных грибов, 2 маринованных огурца (лучше крупных отечественного производства), по вкусу – сахар, соль

Грибы и огурцы мелко порубить, соединить в блендере с майонезом, горчицей и хреном, добавить сахар, посолить и взбить непосредственно перед употреблением.

Соус с чесноком

1 головка чеснока, 150 г подсолнечного масла, по вкусу – соль

Дольки чеснока измельчить и растереть с солью, добавить масло, перемешать.

Приправа из помидоров, хрена и чеснока

1 кг помидоров, 100 г тертого хрена, 1 головка чеснока, по вкусу – сахар, соль

Нарезанные помидоры и чеснок измельчить в блендере (или пропустить через мелкую решетку мясорубки) вместе с тертым хреном, сахаром и солью.

Приправу можно хранить в стерилизованных банках под крышками. Приправа, как показывает опыт, не плесневеет и не закисает.

Приправа из перца, чеснока и зелени

300 г сладкого перца, 300 г чеснока, 50 г зелени петрушки, 50 г укропа, 200 г острого томатного соуса

Перец очистить от семенной камеры и вместе с чесноком пропустить через мясорубку, добавить мелко нашинкованную зелень петрушки и укропа, все тщательно перемешать, добавив острый томатный соус по вкусу. Такая приправа отлично сохраняется в холодильнике до нового урожая.

Приправа из свеклы

3 вареные свеклы, 2 луковицы, 1 корень хрена, 250 г 3 %-ного уксуса, 1 чайная ложка соли, 1 столовая ложка сахара, 3 столовые ложки подсолнечного масла

Свеклу натереть на крупной терке, 1 луковицу нарезать тонкими полукольцами, корень хрена пропустить через мясорубку. В уксус положить соль, сахар, масло, 1 измельченную луковицу, хрен. Свеклу, лук и хрен уложить в банку и залить полученной заливкой. Закрыть банку крышкой и поставить в холодильник на сутки.

Чеснок маринованный

8-10 головок чеснока, 1 стакан столового уксуса, 2 стакана воды, 1 столовая ложка соли, 1,5 столовой ложки сахара, 15 горошин душистого перца, 5

бутончиков гвоздики, по вкусу – чеснок, петрушка, зеленые розетки укропа, кусочек хрена, кусочек корицы

Дольки чеснока очистить, уложить в стеклянную банку, добавить пряности и залить приготовленным маринадом.

Приготовить маринад: в кипящую воду положить сахар и соль, влить уксус и довести до кипения.

Закрыть емкость полиэтиленовой крышкой и поставить в прохладное место на 6 дней для настаивания.

Лук маринованный

5-7луковиц, 500 мл воды, 500 мл 6 %-ного уксуса, 2 столовые ложки соли, по вкусу – сахар, горошины душистого перца, лавровый лист, гвоздика

Луковицы нарезать тонкими кольцами, обдать кипятком и дать стечь жидкости, затем переложить в стеклянную банку и залить маринадом.

Приготовить маринад: в воду положить пряности, соль и сахар по вкусу, прокипятить 5 минут, затем влить уксус и снова довести до кипения.

Лук залить горячим маринадом и настаивать 2 часа, затем маринад слить, а лук добавлять к мясным или рыбным блюдам.

ЗАГОТОВКИ ИЗ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ

Колбаса свиная

10 кг мякоти свинины, 2 кг шпика, 1 стакан мясного бульона, 1 чайная ложка черного молотого перца, 1 чайная ложка душистого молотого перца, 1 чайная ложка кориандра, 2 штуки тертого мускатного ореха, 20 мл спирта, 350 г соли, 4 г пищевой селитры, 20 г сахара, 6 зубчиков чеснока

Мякоть свинины пропустить через частую решетку мясорубки, смешать с мелко нарезанным шпиком, добавить соль, черный и душистый перец, кориандр, мускатный орех, спирт, селитру, сахар, истолченный чеснок и немного мясного бульона. Фарш тщательно перемешать и наполнить им предварительно обработанные кишки. Концы колбас завязать шпагатом и просушить изделия в течение нескольких дней в прохладном, хорошо проветриваемом месте.

Эту колбасу можно потом отваривать, жарить и коптить. Домашняя колбаса долго хранится, если залить ее горячим жиром: сразу после обжаривания на сковороде уложить изделие в стерилизованную посуду (глиняную или фаянсовую) и залить вытопленным горячим жиром так, чтобы сверху образовался слой в 2–3 см.

Колбаса кровяная

1 л свежей крови, 400 г шпика,4 стакана перловой крупы, 500 г кишок, 2 л воды, 2 луковицы, 100 г жира, 0,5 чайной ложки черного молотого перца, 0,5 чайной ложки душистого перца, 0,5 чайной ложки тмина, по вкусу – соль

Крупу отварить в подсоленной воде вместе со шпиком, нарезанным кубиками, и охладить. Луковицы очистить, разрезать пополам и каждую половинку нашинковать тонкими полукольцами, а затем обжарить на жире. Кровь процедить, смешать с кашей, луком, приправами и солью, все перемешать. Полученной массой наполнить кишки, концы их завязать и отваривать колбасу в подсоленной воде до готовности.

Перед подачей к столу колбасу обжарить.

Колбаса ливерная

1 кг свиной мякоти, 200 г телячьей печени, 400 г шпика, 1 морковь, 1 корень петрушки, по вкусу – пряности (перец черный молотый, гвоздика, майоран, мускатный орех), соль

Печень отваривать куском в подсоленной воде в течение 10 минут. Шпик и мясо отварить отдельно, добавив в бульон нарезанные ломтики моркови, корня петрушки и пряности. Шпик вынуть из бульона несколько раньше мяса, остудить и нарезать маленькими кубиками. Печень и мясо дважды пропустить через мелкую решетку мясорубки, добавить 2 стакана бульона, в котором варилось мясо, посолить, добавить растертые пряности и все перемешать. Затем положить в фарш нарезанный шпик, размешать и полученной массой наполнить свиные кишки (длиной 30 см). Концы колбас перевязать шпагатом. Отваривать колбасы в подсоленном кипятке на слабом огне 40 минут, после чего вынуть, выложить на доску и прикрыть другой дощечкой, сверху – небольшой груз.

Паштет из свиной печени

1 кг свиной печени, 500 г свиной мякоти, 100 г свиного сала, 3 луковицы, 300 г мякиша черствого пшеничного хлеба, 100 г топленого масла, 3 яйца, 1 стакан белого вина, по вкусу – мускатный орех, перец черный, соль

Печень, мясо, сало и лук мелко порубить, смешать с замоченным в воде и отжатым хлебным мякишем, добавить мускатный орех, соль, перец, топленое масло, яйца и вино. Массу тщательно взбить, разложить в стерилизованные банки, закатать и варить в кипящей воде 1,5 часа, затем остудить.

Паштет с ореховым вкусом

100 г копченой колбасы (салями), 300 г соленого сала,100 г твердого сыра, 20 ядер грецких орехов, 1 головка чеснока, по вкусу – перец черный, перец красный

жгучий

Грецкие орехи обжарить на сухой сковороде и смолоть вместе с кусочком высушенного жгучего перца в кофемолке. Все компоненты пропустить через мелкую решетку мясорубки. Массу поперчить, перемешать, уложить в стеклянную банку и накрыть полиэтиленовой крышкой. Хранить в холодильнике.

ЗАГОТОВКИ ИЗ ОВОЩЕЙ

Капуста квашеная

10 кг капусты, 500 г моркови, горсть семян тмина, 180 г соли

Плотные кочаны засолочных сортов капусты очистить от зеленых листьев, вырезать поврежденные места и кочерыжку и нашинковать капусту тонкой стружкой. Морковь очистить и натереть на крупной терке. В большой емкости перемешать капусту и морковь, посыпать семенами тмина и солью и потолочь деревянной толкушкой до выделения сока. Емкость для квашения устлать цельными капустными листьями, на них выложить нашинкованную капусту, утрамбовать ее, сверху опять положить цельные капустные листья, затем два слоя марли, деревянный кружок и на него груз (большая стеклянная емкость или камень кварцевой породы). Сок должен покрывать деревянный кружок в течение всего периода брожения. На следующий день, когда капуста даст сок, удалить с поверхности пену и сделать в капусте несколько глубоких проколов деревянной спицей для выхода газов, образуемых при брожении. Капусту прокалывать ежедневно по 2–3 раза. Через неделю капусту можно поставить в прохладное место.

Капуста + огурцы

Подобрать некрупные тугие кочаны капусты в расчете на небольшой бочонок (или эмалированный бачок).

Каждую головку капусты надрезать у кочерыжки довольно глубоко крест-накрест (но не до конца, чтобы кочан не развалился). Кочаны по одному класть в кастрюлю и, залив горячей подсоленной водой, довести до кипения, кипятить 5 минут. Готовность капусты определить вилкой: если легко прокалывается, то пора вынимать из кастрюли. Кочаны выложить на дуршлаг, дать стечь жидкости и слегка охладить. Затем каждый кочан разрезать до конца, немного сверху посолить, смазать свежей горчицей внутренние листья и обсыпать тмином.

Открыть пару банок засоленных ранее огурцов (или из кадки) и складывать капусту в бочонок, перекладывая огурцами (примерно в равной пропорции). Залить капусту и огурцы огуречным рассолом из банок, положить сверху специи,

оставшиеся от огурцов (вишневые и смородиновые листья, чеснок, укроп и т. д.), и держать емкость неделю при комнатной температуре.

Через неделю капусту можно подавать к столу, а огурцы использовать для приготовления закусок, соусов, селянок и рассольников.

Огурцы соленые

Рецепт № 1

На 10-литровую емкость: 6,5 кг огурцов, 200 г зеленых розеток укропа, 1 головка чеснока, 30 г очищенного корня хрена, 3 стручка жгучего красного перца, 250 г соли, 3,5 л воды

Рецепт № 2

На 10 кг огурцов бочкового посола: 300 г зеленых розеток укропа, 15 долек чеснока, 50 г корня хрена, 5 стручков жгучего красного перца, 300 г соли, 4 л воды

Для засолки пригодны огурцы засолочных сортов длиной от 9 до 14 см длиной, с недоразвитыми семенами. Перезревшие и пожелтевшие огурцы для засолки непригодны!

Огурцы вымыть и замочить на 5 часов в холодной воде, меняя ее за это время 3 раза. На дно подготовленной для засола огурцов емкости (стеклянная банка или деревянная бочка) положить ароматические растения: укроп, чеснок, хрен, жгучий перец, затем слой огурцов, снова ароматические растения, и так до конца. Укладывать огурцы следует плотно.

Приготовить рассол: воду нагреть до кипения и добавить соль согласно выбранной рецептуре.

10-литровые стеклянные емкости заливать горячим рассолом очень осторожно, небольшими порциями! После каждой влитой порции рассола емкость с огурцами поворачивать для равномерного прогрева стенок. Заполненную стеклянную емкость накрыть крышкой и выдержать в течение суток при комнатной температуре, а затем неплотно укупорить и вынести в погреб для дображива– ния и дальнейшего хранения.

При бочковом засоле укупоренную бочку с огурцами следует сразу же установить в погребе, залить через верхнее дно охлажденный рассол, отверстие в бочке неплотно прикрыть деревянной пробкой. На третий день пробку плотно забить и на верхнее дно налить воду.

Огурцы консервированные

На 3-литровую емкость: 2 кг огурцов, 30 г укропа, 2 стручка жгучего перца, 2 головки чеснока, по вкусу – листья сельдерея, хрена, эстрагона

Для заливки: 1,3 л воды, 100 г соли, 150 мл 5 %-ного уксуса

Огурцы для консервирования отобрать свежие, здоровые, плотные, с недоразвитыми семенами, длиной 6-12 см.

Отсортированные по степени зрелости, окраске и размерам огурцы вымыть, отрезать плодоножки и замочить в холодной воде на 6 часов, меняя ее за это время дважды.

Зелень для консервирования должна быть свежей. Промытые в воде зеленые розетки укропа с недозревшими семенами нарезать на кусочки, а стручковый перец – на половинки. Дольки чеснока разрезать на половинки.

На дно стеклянной емкости положить зелень, а поверх огурцы.

Приготовить заливку: в эмалированную кастрюлю налить воду, всыпать указанное в рецептуре количество соли, кипятить 2 минуты, затем влить уксус и дать вскипеть заливке.

Залить огурцы горячей заливкой на 5–6 см ниже верхнего края горлышка, накрыть только что прокипяченной крышкой, поставить в ведро с водой на решетку и стерилизовать 15 минут. Температура воды в ведре перед стерилизацией должна быть от 50 до 60 °С. Время стерилизации отсчитывают с момента закипания воды в ведре, причем кипение не должно быть бурным. После стерилизации банку вынуть и немедленно укупорить. Укупоренную банку поставить на стол крышкой вниз и охладить.

Через 2–3 недели огурцы готовы к употреблению.

Огурцы, консервированные без стерилизации

На 3-литровую емкость: 2 кг огурцов, 30 г укропа, 10 горошин душистого перца, 1 головка чеснока, по вкусу – листья черной смородины, хрена, вишни

Огурцы вымыть и замочить на 5 часов в холодной воде, меняя ее за это время 3 раза. На дно подготовленной для засола огурцов емкости положить листья черной смородины, хрена, вишни, горошины душистого перца, разрезанные вдоль дольки чеснока,

зеленые розетки укропа, а затем плотно уложить огурцы, залить кипятком, накрыть прокипяченными металлическими крышками и оставить на 10 минут. После этого воду слить, опять залить огурцы кипятком, выдержать еще 8 минут и снова слить, но уже в кастрюлю.

На этой воде сделать рассол, добавив 2 столовые ложки соли, 1 чайную ложку сахара, 1 чайную ложку лимонной кислоты. Кипящим рассолом залить огурцы в третий раз, закатать банки и поставить вверх дном для остывания.

Томаты маринованные

Маринад на 3-литровую емкость: 1300 мл воды, 100 мл 5 %-ного уксуса, 60 г соли, 80 г сахара, 10 горошин душистого перца, 6 лавровых листков

Для маринования взять плоды (примерно 3 кг) неполной спелости, плотные, без повреждений. Томаты вымыть и уложить в подготовленные банки. Следует принять во внимание, что соотношение объема томатов и объема маринада должно быть 6:4.

Приготовить маринад: в эмалированную кастрюлю влить воду, всыпать сахар, соль и специи, прокипятить в течение 15 минут, после чего влить уксус, дать маринаду закипеть и залить им плоды. Соотношение укладки: томатов и маринада 65 %:35 %. Залитые томаты накрыть прокипяченными металлическими крышками, поместить в кастрюлю с подогретой до 60 °С водой и стерилизовать из расчета емкости: 0,5 л 8 минут 1 л 9 минут 3 л 12 минут

После стерилизации банки сразу укупорить и охладить.

Томаты, консервированные без стерилизации

На дно стерилизованных 3-литровых банок положить листья черной смородины, хрена, вишни, 10 горошин душистого перца, 3 разрезанные вдоль дольки чеснока, 5 зеленых розеток укропа, на них плотно уложить томаты (примерно 3 кг), залить кипятком и выдержать 10 минут. После этого воду слить, опять залить томаты кипятком, выдержать еще 8 минут и снова слить, но уже в кастрюлю. На этой воде сделать заливку из 2 столовых ложек сахара и 1,5 столовой ложки соли. Кипящим рассолом залить томаты в третий раз, закатать крышки и поставить банки вверх дном для остывания.

Томаты «Пальчики оближешь»

2,5–3 кг томатов, 1 головка чеснока, 3 столовые ложки растительного масла, 1 луковица, 1 пучок укропа

Маринад на 3-литровую емкость: 3 столовые ложки соли, 7 столовых ложек сахара, 20 горошин душистого перца, лавровый лист, 1 стакан 9 %-ного уксуса

Для консервирования использовать плоды правильной формы средних размеров, зрелые, плотной консистенции. Вымыть томаты в проточной воде.

На дно стерилизованных банок положить рубленую зелень укропа, разрезанные вдоль дольки чеснока, влить растительное масло, затем уложить помидоры, а на них – кольца репчатого лука.

Приготовить маринад: положить в воду специи, вскипятить, влить уксус, снова довести до кипения и слегка остудить маринад.

Уложенные в банки помидоры залить маринадом, накрыть прокипяченными металлическими крышками и стерилизовать 15 минут, затем закатать крышки.

Томаты, консервированные в томатном соке

Для консервирования использовать томаты сливовидной формы диаметром до 4 см, а также мелкие круглые томаты диаметром до 5 см. Томаты промыть в проточной воде и уложить в банки.

Приготовить заливку: из спелых томатов приготовить 1 л томатного сока, добавить 20 г соли, прокипятить в течение 15 минут и залить томаты в банках кипящим соком.

Соотношение укладки томатов 65 %:35 %. Заполненные доверху томатами банки накрыть крышками, поместить в кастрюлю с 60-градусной водой и стерилизовать кипятком из расчета емкости:

0,5 л 8 минут

1 л 9 минут

3 л 12 минут

После стерилизации банки сразу же укупорить и поставить на стол горлышками вниз для воздушного охлаждения.

Перец сладкий маринованный

Маринад на 1 л воды: 1 стакан 5 %-ного уксуса, 1 столовая ложка соли, 1 столовая ложка сахара

Приправы на 0,5-литровую емкость: 1 лавровый лист, 2 горошины душистого перца, 2 дольки чеснока

Перец вымыть, очистить от плодоножек и семенников, затем бланшировать в кипящей воде 5 минут для мягкости, дать стечь воде и уложить горячими в стерилизованные банки, добавить лавровый лист, душистый перец и чеснок, залить кипящим маринадом на 3 см ниже верха горлышка. Сверху влить 1 столовую ложку прокаленного и охлажденного до 70 °С подсолнечного масла.

Приготовить маринад: в воду положить сахар, соль, кипятить в течение 1 минуты, добавить уксус и снова довести до кипения.

Залитые маринадом банки накрыть прокипяченными металлическими крышками и стерилизовать из расчета емкости:

0,5 л 20 минут

1 л 25 минут

После стерилизации банки немедленно укупорить.

Кабачки консервированные

На 3-литровую емкость: 2 кг кабачков, 60 г укропа, 2 стручка жгучего перца, 2 головки чеснока

Для заливки: 1100 мл воды, 100 г соли, 150 мл 5 %-ного столового уксуса

Кабачки должны быть свежими, плотными, с недоразвитыми семенами, длиною до 15 см и диаметром до 3,5 см. Кабачки вымыть и нарезать на кружки толщиной 10–15 мм. Укроп промыть в проточной воде, обсушить и нарезать на кусочки длиной 5 см. Стручки жгучего перца разрезать на 4 части, удалив семена. Дольки чеснока нарезать пластинками.

На дно банки уложить зелень и специи, а сверху – кабачки. Чтобы уложить кружки кабачков плотно, банку следует встряхивать.

Приготовить заливку: в эмалированной кастрюле вскипятить воду, добавить соль, кипятить 1 минуту, добавить уксус и дать еще раз вскипеть.

Залить кабачки горячей заливкой на 5–6 см ниже верхнего края горлышка, накрыть только что прокипяченной крышкой, поставить в ведро с водой на решетку и стерилизовать 15 минут. Температура воды в ведре перед стерилизацией должна быть от 50 до 60 °С. Время стерилизации отсчитывают с момента

закипания воды в ведре, причем кипение не должно быть бурным. После стерилизации банку вынуть и немедленно укупорить. Укупоренную банку поставить на стол крышкой вниз и охладить.

Патиссоны консервированные

На 3-литровую емкость: 2 кг патиссонов, 30 г укропа, 2 стручка жгучего перца, 1 головка чеснока

Для заливки: 1300 мл воды, 100 г соли, 105 мл 5 %-ного столового уксуса

Взять молодые патиссоны диаметром до 6 см. Непригодны плоды перезрелые, с огрубевшей кожицей и крупными семенами, вялые, побитые, загнившие и пораженные вредителями. Патиссоны рассортировать по величине, вымыть, удалить завязь и плодоножки, после чего бланшировать в кипящей воде 5 минут и охладить в холодной кипяченой воде. Мелкие плоды можно укладывать целыми, крупные следует разрезать на 2–4 части.

На дно банки уложить нарезанную зелень укропа, стручки жгучего перца, разрезанные вдоль дольки чеснока, а поверх положить патиссоны.

Приготовить заливку: в эмалированную кастрюлю налить воду, всыпать соль, прокипятить 2 минуты, влить уксус и дать снова вскипеть.

Залить патиссоны горячей заливкой, накрыть банки прокипяченными металлическими крышками, поместить в кастрюлю с подогретой до 50 °С водой и стерилизовать 15 минут. После стерилизации банки немедленно укупорить, поставить на стол горлышками вниз и охладить.

Салат «Нежинский»

На четыре 0,5-литровые банки: 1200 г огурцов, 750 г репчатого лука, 30 г молодого укропа

Маринад на 0,5 л воды: 8 горошин душистого перца, 1 чайная ложка соли, 0,5 чайной ложки сахара, 2 столовые ложки 5 %-ного столового уксуса, 1 листок лавра, вода

Огурцы вымыть, отрезать плодоножки. Мелкие огурцы нарезать на кружочки толщиной 3 мм, а более крупные – пополам по длине, затем на пластинки толщиной 3 мм. Луковицы очистить, разрезать пополам и каждую половинку нашинковать

полукольцами толщиной 3 мм. Укроп вымыть и нарезать на кусочки длиной 6 мм.

В стерилизованные банки емкостью 0,5 л уложить горошины перца, затем равномерными порциями – нарезанные огурцы, лук, укроп, добавить соль, сахар, уксус, лавровый лист и влить столько воды, чтобы она была на 1,5 см ниже горлышка. Овощи укладывать плотно, затем банки накрыть прокипяченными металлическими крышками и выдержать при комнатной температуре 20 минут, после чего поместить в кастрюлю с подогретой до 40 ˚С водой, накрыть кастрюлю крышкой, поставить на огонь и при слабом кипении воды стерилизовать из расчета емкости:

0,5 л 10 минут

1 л 12 минут

После стерилизации банки немедленно укупорить.

Салат «Белоцерковский»

На четыре 0,5-литровые банки: 1300 г свежей белокочанной капусты, 450 г сладкого перца, 400 г моркови, 300 г репчатого лука, 50 г зелени петрушки, 50 г сельдерея, 50 г корня петрушки, 250 г подсолнечного масла

Маринад на 0,5 л воды: 2 столовые ложки прокаленного и охлажденного подсолнечного масла, 0,5 чайной ложки соли, 1 чайная ложка сахара, 2 столовые ложки 5 %-ного столового уксуса, 5 горошин душистого перца

Капусту очистить от зеленых листьев, разрезать на 4 части и нашинковать тонкой соломкой. Сладкий перец очистить от семян и нарезать на кружочки. Морковь натереть на крупной терке. Луковицы разрезать пополам и каждую половинку нашинковать тонкими полукольцами. Зелень петрушки и сельдерея вымыть, обсушить и мелко нарезать. Корень петрушки очистить и нарезать лапшой.

В стерилизованную банку налить 2 столовые ложки прокаленного и охлажденного подсолнечного масла, уложить небольшими равномерными порциями нарезанные овощи, добавить соль, сахар, уксус, горошины перца. Овощи уложить плотно, банки наполнить ими на 2 см ниже верха горлышка.

Накрыв банки прокипяченными металлическими крышками, держать их в течение 1 часа при комнатной температуре, после

чего поместить в кастрюлю с подогретой до 35 °С водой и стерилизовать из расчета емкости:

0,5 л 60 минут

1 л 65 минут

Кипение воды во время стерилизации не должно быть бурным. Кастрюлю следует накрыть крышкой – это ускоряет прогревание консервов. Во избежание потерь масла в процессе стерилизации рекомендуется через каждые 10 минут прижимать чистой ложкой содержимое банки для удаления воздуха. После стерилизации банки немедленно укупорить и остудить.

Салат «Ассорти»

5 кг белокочанной капусты, 1 кг моркови, 1 кг репчатого лука, 1 кг сладкого перца, 350 г сахара, 4 столовые ложки соли, 500 мл 9 %-ного уксуса, 500 мл подсолнечного масла

Капусту нашинковать тонкой соломкой. Морковь натереть на крупной терке. Луковицы разрезать пополам и каждую половинку нашинковать тонкими полукольцами. Перец очистить от семян, разрезать на 4 части и каждую четвертинку тонко нашинковать. Все овощи сложить в большой эмалированный таз, посыпать сахарным песком, солью, полить уксусом и маслом и осторожно перемешать в тазу, стараясь не помять ленточки капусты, иначе они преждевременно выделят сок. Салат разложить в стерилизованные банки емкостью 1 л, утрамбовать деревянной толкушкой и оставить на 3 дня при комнатной температуре, а затем закрыть банки полиэтиленовыми крышками и убрать в погреб или в холодильник.

Икра из кабачков

3,6 кг кабачков, 220 г подсолнечного масла, 250 г репчатого лука, 15 г зелени укропа и петрушки, 30 г чеснока, 1 столовая ложка сахара, 1 чайная ложка соли (для чеснока), 1 столовая ложка (25 г) соли, 5 столовых ложек 5 %-ного столового уксуса, 5 г перца черного молотого, 5 г перца душистого молотого

Молодые кабачки длиной до 15 см с недоразвитыми семенами вымыть, дать стечь воде, обрезать плодоножки и нарезать кружочками толщиной 15 мм. Кружки обжарить на

сковороде со 120 г подсолнечного масла до золотистого цвета, после чего уложить в один слой на тарелку для охлаждения. Луковицы разрезать пополам и каждую половинку нашинковать тонкими полукольцами, затем обжарить со 100 г подсолнечного масла до появления золотистого цвета. Молодую зелень укропа вымыть, обсушить и нарезать кусочками длиной 5 мм. Чеснок растереть с солью. Охлажденные кабачки пропустить через мясорубку, добавить обжаренный лук, зелень укропа и петрушки, чеснок, сахар, 1 столовую ложку соли, уксус, перец и все тщательно перемешать.

Полученную икру расфасовать в стерилизованные банки, накрыть прокипяченными металлическими крышками, поместить банки в кастрюлю с подогретой до 60 °С водой и стерилизовать в кипящей воде из расчета емкости:

0,5 л 75 минут

1 л 90 минут

После стерилизации банки немедленно укупорить и остудить.

Икра из перца

На четыре 0,5-литровые банки: 2,5 кг сладкого перца, 150 г моркови, 15 г белых кореньев, 200 г лука, 15 г зелени укропа и петрушки, 100 г спелых томатов, 2 столовые ложки 5 %-ного уксуса, 1 чайная ложка смеси (1:1) горького и душистого молотого перца, 1 столовая ложка соли, 250 г подсолнечного масла

Перец вымыть, обсушить, натереть подсолнечным маслом и испечь до мягкости в духовке. Горячие плоды очистить от кожицы и плодоножек с семенниками, пропустить через крупную решетку мясорубки. Морковь и белые коренья нашинковать лапшой, соединить со 150 г подсолнечного масла и, помешивая, тушить до полуготовности. Луковицы разрезать пополам и каждую половинку нашинковать тонкими полукольцами, затем обжарить до золотистого цвета на оставшемся масле. Зелень укропа и петрушки нарезать кусочками по 5 мм. Томаты вымыть, обсушить, пропустить через мясорубку, слить массу в эмалированную кастрюлю и уварить до половины первоначального объема. В уваренную томатную массу добавить перец, тушеные морковь и коренья, обжаренный лук, измельченную зелень, уксус, молотый перец, соль, тушить все 10 минут, постоянно помешивая.

Горячую массу уложить в чистые подогретые банки, накрыть

прокипяченными металлическими крышками, поместить в кастрюлю с подогретой до 70 °С водой и стерилизовать при кипении воды в кастрюле из расчета емкости:

0,5 л 70 минут

1 л 80 минут

После стерилизации банки немедленно укупорить.

Икра из баклажанов

7 баклажанов, 6 плодов сладкого перца, 4 спелых помидора, 2 луковицы, 10 долек чеснока, по вкусу – растительное масло, петрушка, соль

Баклажаны и перец испечь в духовке. С баклажанов снять кожицу. Перец очистить от кожицы и семенников. Помидоры опустить на несколько секунд в горячую воду, затем в холодную, после чего снять кожицу. Овощи дважды пропустить через мелкую решетку мясорубки, добавить растертый в кашицу чеснок, измельченную зелень петрушки, масло, соль, все тщательно перемешать, выложить в эмалированную кастрюлю и кипятить смесь 7 минут.

Горячую икру разложить в стерилизованные банки и закатать прокипяченными лакированными металлическими крышками.

Баклажаны соленые

2 кг баклажанов, 600 г моркови, 1 головка чеснока, 4 столовые ложки соли, по вкусу – зелень петрушки и укропа

Приготовить начинку: морковь натереть на крупной терке, смешать с измельченным чесноком и нарезанной зеленью, посолить и тщательно перемешать.

Подобрать баклажаны одинаковой величины, слегка отварить их, охладить и разрезать пополам, но не до конца. Раскрыть их, примять ложкой мякоть, вложить в баклажаны по 1 столовой ложке начинки, закрыть половинки. Плотно уложить баклажаны в эмалированную кастрюлю, накрыть сверху деревянным кружком или тарелкой и прижать грузом. Если выделившегося сока из баклажанов окажется недостаточно, то следует добавить столько рассола, чтобы он полностью покрывал овощи, а иначе баклажаны будут горчить. Кастрюлю вынести в прохладное место на 7 дней.

Икра овощная

2 кг кабачков, 400 г репчатого лука, 600 г помидоров, 500 мл растительного масла, по вкусу – перец черный, соль

Молодые кабачки очистить от кожицы, пропустить через мелкую решетку мясорубки и тушить с добавлением растительного масла 1 час. Помидоры опустить на несколько секунд в горячую воду, затем в холодную, после чего снять кожицу. Луковицы очистить, вместе с помидорами пропустить через мясорубку и потушить на растительном масле, добавив соль и перец. После этого в большой эмалированной кастрюле смешать все подготовленные овощи, посолить по вкусу и тушить вместе еще 20 минут.

Горячую икру разложить в стерилизованные банки и закатать прокипяченными лакированными металлическими крышками.

Икра «Овощной букет»

4 кг помидоров, 1 кг моркови, 1 кг лука, 1 кг сладкого перца, 1 кг яблок, 500 г чеснока, 1 л растительного масла, 1 чайная ложка молотой корицы, по вкусу – соль, перец черный

Помидоры опустить на несколько секунд в горячую воду, затем в холодную, после чего снять кожицу. Перец очистить от семенных камер и разрезать на 4 части. Яблоки очистить от семян и кожуры. Морковь и лук очистить и вместе с остальными овощами пропустить через мелкую решетку мясорубки. Массу заправить растительным маслом, добавить соль, перец и тушить 2 часа. За 25 минут до готовности добавить корицу.

Готовую икру горячей разложить в стерилизованные банки и закатать прокипяченными лакированными металлическими крышками.

Лечо

3 кг помидоров, 1 кг сладкого перца, 1 кг моркови, 1 кг репчатого лука, 300 г сахара, 100 г соли, 1 стакан виноградного уксуса, 500 мл подсолнечного масла, 15 горошин душистого перца, 5 лавровых листков

Помидоры опустить на несколько секунд в горячую воду, затем в холодную, после чего снять кожицу и нарезать дольками. Перец очистить от семенников и нашинковать тонкой соломкой. Морковь натереть на крупной терке. Луковицы разрезать пополам и каждую половинку нашинковать тонкими полукольцами. Все овощи уложить в большую кастрюлю, добавить перец горошком, лавровый лист, полить уксусом и подсолнечным маслом, перемешать и тушить 30 минут, затем уложить в стерилизованные банки и закатать прокипяченными лакированными металлическими крышками.

Закуска из сладкого перца

50 плодов сладкого перца, 1 стакан сахара, 1 стакан подсолнечного масла, 100 г измельченного чеснока, 1 стакан 9 %-ного уксуса, 1 кг моркови, 1 кг репчатого лука, 4 стакана томатного сока, по вкусу – соль

Перец очистить от семенников и разрезать на 4 части. Морковь нашинковать тонкой соломкой.

В эмалированный таз влить масло, томатный сок, всыпать сахар, нашинкованную морковь, все перемешать и поставить на средний огонь. Как только содержимое закипит, добавить перец, измельченные лук, чеснок, посолить и варить до готовности. Незадолго до окончания варки влить уксус и снова довести массу до кипения.

Разложить закуску в стерилизованные банки емкостью 0,5 л, закупорить прокипяченными металлическими крышками, перевернуть вверх дном, укутать одеялом и дать остыть, затем убрать в холодное место.

ГРИБНЫЕ ЗАГОТОВКИ

Грибы соленые

Для соления пригодны все виды съедобных грибов, включая грузди и волнушки.

Грибы для соления должны быть свежими, крепкими, целыми, не перезревшими, не червивыми, не мятыми, рассортированными по размеру, виду и сортам, с обрезанной ножкой, а у маслят и сыроежек, кроме того, должна быть удалена наружная кожица.

Рассортированные грибы выложить в дуршлаг, вымыть в проточной воде, дать ей стечь. Долго держать грибы в воде не следует, так как ее впитывают шляпки, особенно если грибы немолодые. Затем грибы следует тщательно очистить и перебрать. Некоторые грибы (маслята, моховики, подосиновики, рыжики и шампиньоны) содержат вещества, которые от соприкосновения с воздухом быстро темнеют. Чтобы предупредить потемнение в процессе чистки и резки, грибы сразу нужно погрузить в холодную воду, в которую добавлено из расчета на 1 л воды 10 г поваренной соли и 2 г лимонной кислоты.

Солить грибы надо раздельно по видам и сортам.

Существует два способа посола грибов: холодный и горячий.

Холодный способ

Этим способом солят грибы, не требующие предварительной варки (рыжики, гладыши, грузди и сыроежки).

Перед солением вымочить их (кроме рыжиков и сыроежек) в подсоленной воде из расчета 10 г соли и 2 г лимонной кислоты на 1 л воды, держа в холодном помещении. В процессе замачивания воду менять не реже двух раз в сутки. Сроки вымачивания:

горкуши и валуи 3 суток

грузди и подгрузди 2 суток

белянки и волнушки 1 сутки

Вместо замачивания грибы можно бланшировать в кипящей воде, содержащей 10 г соли на 1 л воды, погружая их в кипящий рассол. Продолжительность бланшировки груздей 5–6 минут, подгруздей, горкуш, валуев 15–20 минут. Белянки и волнушки можно залить кипятком и держать в нем 1 час. После бланшировки грибы залить холодной водой, остудить, слить воду, выложить грибы в бочки или стеклянные емкости.

Предварительно на дно бочки или емкости положить слой соли, затем осторожно укладывать грибы шляпками вниз и слоем не более 6 см. Каждый слой пересыпать солью из расчета 50 г на 1 кг подготовленных грибов. После укладки грибы накрыть чистой тканью, затем положить деревянный кружок и легкий гнет (например, бутылка с водой). Через 2–3 дня, когда грибы уплотнятся и дадут сок, в бочку или емкость добавить свежие подготовленные грибы либо переложить их из другой бочки или емкости с соблюдением нормы соли и порядка укладки. Это делают до тех пор, пока осадка грибов не прекратится. После каждой добавки грибов следует ставить кружок и гнет.

Затем бочки или емкости вынести в холодный подвал на хранение. Хранить грибы надо при температуре не ниже +1 °С и не выше +7 °С.

Грибы должны быть покрыты образовавшимся рассолом. Если его окажется недостаточно, можно добавить солевой раствор из расчета 20 г соли на 1 л воды.

Соленые грибы будут готовы через 1,5 месяца.

Горячий способ

Этим способом солят трубчатые грибы: белые, подосиновики, подберезовики, маслята, лисички, опята, козляки. При горячем способе грибы после предварительной подготовки следует отварить в подсоленной воде. Подготовку произвести такую же, как для холодного способа посола.

Для очистки маслят от кожицы и для отбелки подосиновиков их следует бланшировать 3 минуты в кипящей воде, содержащей из расчета на 1 л 20 г соли, 2 г лимонной кислоты, затем немедленно охладить в холодной воде. После бланшировки кожицу с маслят легко удалить.

В эмалированную кастрюлю влить 3 стакана воды, добавить 100 г соли и 6 лавровых листков (из расчета на 5 кг подготовленных грибов), довести воду до кипения, всыпать грибы и варить при слабом кипении, осторожно помешивая. В процессе варки грибы отдают сок, и на поверхности образуется пена, которую снимают шумовкой. Продолжительность варки зависит от вида, размера, степени зрелости грибов, как правило, 20 минут с момента закипания. Признак готовности – оседание грибов на дно. Хорошо сваренные грибы должны быть крепкими, упругими, а рассол – светлым, почти прозрачным. Затем грибы нужно немедленно охладить до 40 °С: кастрюлю установить в лохань с холодной водой. Охлажденные грибы следует расфасовать в небольшие бочки, накрыть чистой марлей, положить сверху деревянный круг и легкий гнет. При отсутствии бочек грибы можно укладывать в стеклянные банки. Наполнив банку на 1 см

ниже горлышка, накрыть ее крышкой и вынести на 2–3 дня для молочнокислого брожения (помещение теплое), а затем – в сухой холодный погреб. Хранить грибы надо при температуре не ниже +1 ˚С и не выше +7 ˚С.

Через 30 дней грибы готовы для употребления.

Советы по делу

– При появлении на грибах плесени ее следует удалить, стенки бочки протереть чистой тканью, а деревянный круг и гнет вымыть горячей водой.

– Если необходимо удлинить срок хранения соленых грибов, их после созревания следует расфасовать в банки и стерилизовать, для чего грибы выложить в дуршлаг, а когда стечет жидкость, промыть холодной водой и дать ей стечь.

– В подготовленные банки емкостью 0,5 л положить по 6 горошин душистого перца, 1 лавровому листку, затем уложить грибы, добавить 2 столовые ложки 5 %-ного уксуса и залить прокипяченной и отфильтрованной жидкостью. Недостающее количество жидкости можно восполнить горячей водой. Банки наполнить на 1,5 см ниже края горлышка. Наполненные банки накрыть прокипяченными металлическими крышками, поместить в кастрюлю с подогретой до 40 ˚С водой и при слабом кипении воды в кастрюле стерилизовать банки:

0,5 л 40 минут

1 л 50 минут

После стерилизации банки немедленно укупорить и охладить.

Грибы маринованные

Для маринада: 1 л воды, 100 г соли, 2 лавровых листка, 5 гвоздик, 6 горошин душистого перца, по вкусу – уксус, чеснок, семена укропа

Грибы вычистить, посолить по вкусу и отварить.

Приготовить маринад: в кипящую воду добавить соль, лавровый лист, гвоздику, перец и довести до кипения, затем остудить и добавить уксус по вкусу.

Остывшие грибы промыть кипяченой холодной водой, дать стечь жидкости, сложить в кастрюлю, добавить мелко нарезанный чеснок и семена укропа. Затем залить грибы холодным маринадом, перемешать, разлить в стеклянные банки, а сверху покрыть 2-3-сантиметровым слоем подсолнечного масла. Закрыть обыкновенными полиэтиленовыми крышками (но желательно

новыми). Хранить в прохладном месте.

Грибы консервированные

Для консервирования пригодны молодые, плотные, неперезревшие грибы, например, белые, подосиновики, подберезовики, лисички, опята, маслята, моховики, рыжики.

Свежие грибы следует рассортировать по размеру, удалить червивые, дряблые, перезревшие и ломаные, очистить от листиков, хвойных иголок, моха и земли. У крупных грибов надо разделить шляпки и ножки, а мелкие можно консервировать целиком. Ножки белых грибов следует нарезать поперек нетолстыми кусочками и консервировать отдельно.

Подготовленные грибы положить в дуршлаг, промыть в проточной холодной воде и дать ей стечь. В эмалированную кастрюлю влить 200 мл воды, добавить 10 г соли и 4 г лимонной кислоты, вскипятить, всыпать 1 кг подготовленных грибов и при слабом кипении, осторожно помешивая, варить до готовности. При варке грибы выделяют сок, покрываются им и уменьшаются в объеме. Образующуюся на поверхности пену следует удалить шумовкой. Варка считается законченной, как только грибы опустятся на дно. Выложить их на дуршлаг и отделить от жидкости.

В подготовленные банки емкостью 0,5 л положить по 1 лавровому листу, 6 горошин душистого перца, затем уложить грибы и все это залить горячей заливкой.

Приготовить заливку: в эмалированную кастрюлю слить отфильтрованную после варки грибов жидкость, добавить 100 мл воды, 1 чайную ложку соли, 2,5 столовой ложки 5 %-ного уксуса, 2 г лимонной кислоты и довести до кипения.

Недостающее количество жидкости можно восполнить горячей водой. Банки наполнить на 1,5 см ниже края горлышка. Наполненные банки накрыть прокипяченными металлическими крышками, поместить в кастрюлю с подогретой до 50 ˚С водой и при слабом кипении воды в кастрюле стерилизовать банки:

0,5 л 20 минут

1 л 30 минут

После стерилизации банки немедленно укупорить и охладить.

Грибы в томатном соусе

Пригодны: белые, подосиновики, подберезовики,

маслята, моховики, рыжики, лисички, лесные и полевые шампиньоны

Грибы тщательно очистить. У крупных грибов шляпки и ножки разделить, мелкие консервировать целиком, а средние и крупные нарезать на кусочки. Грибы промыть в проточной воде, затем варить их в соленой и подкисленной воде (из расчета 20 г соли и 4 г лимонной кислоты на 1 л воды) при слабом кипении, осторожно помешивая. Во время варки на поверхности воды образуется пена, которую следует удалить шумовкой. Варка считается законченной, как только грибы опустятся на дно. Затем их нужно выложить в дуршлаг и сцедить жидкость.

Вареные грибы тушить в подсолнечном масле до мягкости, добавив на 1 кг подготовленных грибов

соли 20 г
сахара 50 г
томатной пасты 200 г
воды 200 мл
лаврового листа 4 штуки
растительного масла 60 г (для тушения)
5 %-ного уксуса 40 мл

Наполнив банки смесью на 5 см ниже верха горлышка, накрыть их прокипяченными крышками, поместить в кастрюлю с подогретой до 70 ˚С водой и при слабом кипении стерилизовать банки емкостью 0,5 л в течение 30 минут. Затем их укупорить и охладить.

Грибы с капустой

3 кг белокочанной капусты, 3 кг помидоров, 1 кг моркови, 1 кг репчатого лука, 500 г вареных грибов, 500 мл растительного масла, 3 столовые ложки соли крупного помола, 0,5 стакана сахара, 6 лавровых листочков, 15 горошин черного перца

Из цельного кочана вырезать кочерыжку, снять верхние зеленые листья и тонко нашинковать капусту. Помидоры нарезать кружочками. Луковицы разрезать пополам и каждую половинку нашинковать тонкими полукольцами. Морковь натереть на крупной терке. На дно огнеупорной формы налить масло, уложить подготовленные овощи и тушить все вместе 1,5 часа. Отдельно отварить грибы и затем добавить в овощную массу за 20 минут до ее готовности.

Готовый салат разложить в стерилизованные банки и

закатать прокипяченными жестяными крышками. Хранить консервы в холодильнике или погребе.

Ассорти «Просто чудо!»

3 кг кабачков, 1 кг грибов (белые, подосиновики, маслята), 1 кг помидоров, сливочное масло для обжарки, мука, по вкусу – соль, перец черный

У молодых кабачков обрезать плодоножки, нарезать их на кружки, запанировать в муке с солью и обжарить на сливочном масле до образования корочки. У грибов отрезать шляпки, бланшировать их в кипящем соленом рассоле 3 минуты (1 столовая ложка соли на 1 л воды), охладить и нарезать тонкими ломтиками. Тушить грибы 5 минут, пока не испарится влага, затем добавить сливочное масло и жарить до готовности. Смешать грибы с кабачками и тушить еще 5 минут. Помидоры нарезать на кружочки, посолить, поперчить и обжарить. Добавить помидоры к кабачкам и грибам, посыпать зеленью петрушки и укропа и тушить еще 5 минут.

Горячую массу разложить в банки по 0,5 л, накрыть крышками и стерилизовать 35 минут.

Грибы с баклажанами

5 кг баклажанов, 3 кг грибов, 600 г репчатого лука, 250 г растительного масла, 1 кг томата-пюре (или 350 г томатной пасты), 100 г муки, по вкусу – зелень, соль

Молодые баклажаны с плотной мякотью, недозрелыми семенами, темно-фиолетового цвета вымыть в проточной воде, удалить чашелистики и плодоножки с прилегающей частью плода, поместить их на 2 минуты в кипящую воду, затем охладить в холодной воде и нарезать на кружочки, которые погрузить на 15 минут в 2 %-ный раствор соли. Достать из солевого раствора шумовкой, обвалять в муке и обжарить с обеих сторон в растительном масле. Свежесобранные грибы перебрать и почистить. У маслят и сыроежек снять со шляпок кожицу, отделить шляпки от ножек, с ножек соскоблить ножом кожицу (ее использовать для приготовления супа). Чтобы грибы не потемнели, погрузить их 2 %-ный раствор соли. Шляпки тушить на слабом огне под закрытой крышкой. После того как испарится жидкость, добавить растительное масло и жарить грибы до

готовности. Луковицы разрезать пополам и каждую половинку нашинковать тонкими полукольцами, затем обжарить на масле до золотисто-желтого цвета. Томат-пюре развести водой (1:1), прибавить, помешивая, лук и довести до кипения.

Грибы, баклажаны и лук послойно уложить в банки так, чтобы последним слоем стали баклажаны.

В каждую 0,5-литровую банку добавить немного соли и 1 столовую ложку растительного масла. Банки накрыть крышками и стерилизовать 45 минут при 100 °С, затем закатать прокипяченными крышками.

Грибная смесь

На одну 0,5-литровую банку: 450 г отваренных грибов (белые, подосиновики, подберезовики, шампиньоны, сыроежки, маслята, рядовки фиолетовые), 30 г подсолнечного масла, 10 мл 80 %-ного уксуса, 10 г зелени, 5 горошин душистого перца, 10 г сахара, 6 г соли

Свежие грибы промыть, отделить ножки, шляпки и уложить в кастрюлю с подсоленной водой. На умеренном огне (от сильного и слабого портится вкус грибов) варить до тех пор, пока грибы не осядут на дно, а отвар не станет прозрачным. Соединить масло, уксус, перец, мелко нарезанную зелень, сахар, лавровый лист и все довести до кипения.

Грибы уложить в банки, залить горячим соусом на 2 см ниже верха горлышка, накрыть прокипяченными крышками и стерилизовать 40 минут при 100 °С. Затем немедленно закрыть крышками и поставить банки вниз горлышками для охлаждения.

Грибы с хреном

На 1 кг салата: 700 г свежих отваренных грибов, 200 г хрена (приготовленного с уксусом, свеклой и сахаром), 10 г соли, 5 г лимонной кислоты (или 150 г хлебного кваса), 10 г чеснока

Для приготовления хрена: 900 г тертого свежего хрена, 30 г соли, 50 г сахара, 40 г тертой свеклы, уксус (или разведенная лимонная кислота, или лимонный сок)

Приготовить хрен: держать корни хрена в холодной воде 12 часов, затем натереть на терке, добавить соль, сахар, тертую свеклу, а чтобы не темнел, сбрызнуть уксусом, лимонной

кислотой или соком свежего лимона, тщательно перемешать и настаивать 8 часов, затем добавить к салату.

Свежие грибы рассортировать, вычистить, тщательно вымыть в холодной воде и дать ей стечь. Если салат готовят из сушеных грибов, то их предварительно на 4 часа замачивают в холодной воде.

Подготовленные грибы залить подсоленной водой (20 г соли на 1 л воды) и отварить до готовности. Затем мелко нарезать ножом из нержавеющей стали и уложить в эмалированный таз. Добавить соус из хрена, посолить по вкусу, влить грибной отвар, подогреть до 90–95 °С.

Разложить в 0,5-литровые банки, накрыть прокипяченными металлическими крышками и стерилизовать при температуре 100 °С в течение 40 минут. Затем немедленно укупорить и поставить крышками вниз для охлаждения.

Грибная икра

Рецепт № 1

На одну 0,5-литровую банку: 250 г отваренных и пропущенных через мясорубку грибов (боровики, подосиновики, подберезовики, маслята, опята, лисички, сыроежки), 200 г жареного лука, 70 г растительного масла, 15 мл 6 %-ного уксуса, соль по вкусу, зелень укропа и петрушки

Свежие грибы рассортировать, вычистить и вымыть в холодной проточной воде. Подготовленные грибы уложить в эмалированную кастрюлю, добавить на 5 кг грибов 800 мл воды и 200 г соли и варить на среднем огне примерно 30 минут. Во время варки несколько раз деревянной ложкой аккуратно перемешать грибы и снять пену. Как только грибы осядут на дно и отвар станет прозрачным (признак готовности грибов), шумовкой достать грибы и горячими пропустить через мясорубку.

Лук нарезать кружками и жарить на сковороде до золотисто-желтого цвета, а затем также пропустить через мясорубку и добавить к грибам. Туда же влить растительное масло, 6 %-ный уксус и мелко рубленную зелень укропа и петрушки. Всю массу перемешать и плотно уложить в стерилизованные 0,5-литровые банки. Накрыть банки крышками и стерилизовать при 100 °С 40 минут.

Рецепт № 2

На две 1-литровые банки: 1 кг грибов (лучше опят),

1 кг лука, 1 кг моркови, 1 стакан растительного масла, 2 столовые ложки томатного соуса, по вкусу – соль

Грибы, лук и морковь пропустить через мясорубку, добавить растительное масло, томатный соус и соль по вкусу, уложить в кастрюлю и тушить под крышкой 1 час, постоянно помешивая.

Горячую икру разложить в стерилизованные банки и закатать прокипяченными крышками.

Рецепт № 3

2 кг грибов, 1 кг лука, 1 кг моркови, 500 мл растительного масла, 4 столовые ложки уксуса, по вкусу – перец черный, соль

Грибы отварить и пропустить через мясорубку. Лук мелко нарезать, морковь натереть на крупной терке. Все по отдельности обжарить на растительном масле, затем перемешать, добавить уксус, перец, соль. Массу разложить в 0,5-литровые банки и стерилизовать 20 минут. Затем закатать, перевернуть вверх дном, укутать и оставить до полного остывания.

Рецепт № 4

2 кг грибов, 1 кг лука, 1 кг моркови, 500 мл растительного масла, 4 столовые ложки уксуса, по вкусу – соль

Отваренные грибы пропустить через мясорубку, добавить сырой нарезанный лук, натертую на крупной терке морковь и тушить вместе на растительном масле 30 минут. Затем посолить по вкусу, влить уксус и тушить еще 5 минут.

Горячую икру разложить в стерилизованные банки, накрыть крышками и стерилизовать из расчета емкости:

0,5 л 10 минут

1 л 20 минут

После стерилизации банки немедленно укупорить. Если грибы будут храниться в холодном месте, то стерилизация не нужна.

Грибная икра по-особому

2 кг отваренных грибов (разных видов), 1 кг моркови, 1 кг репчатого лука, 500 г растительного масла, 10 горошин душистого перца, щепоть красного перца, 5 лавровых листков, по вкусу – соль

Грибы вычистить, промыть в воде, отварить (не дольше 20 минут) и пропустить через крупную решетку мясорубки. Затем в глубокой сковороде обжарить мелко нарезанный лук и нашинкованную на крупной терке морковь, затратив на обжарку половину пол-литровой бутылки масла. Грибную массу, обжаренные лук и морковь переложить в утятницу, все тщательно перемешать с остатками масла и на 2,5 часа поместить в духовку, поддерживая температуру до 250 °С.

Горячую икру закатать в 0,5-литровые банки, которые затем вынести на холод.

Грибная икра с кабачками

500 г свежих грибов, 500 г кабачков, 500 г помидоров, 500 г репчатого лука, 200 г растительного масла, черный молотый перец и соль по вкусу

Грибы перебрать, мелко нарезать, сначала отварить, а затем обжарить. Лук, молодые кабачки и помидоры мелко нарезать. Все овощи спассеро– вать на растительном масле, соединить с грибами, посолить, уложить в кастрюлю и тушить 40 минут. Икру горячей разложить в стерилизованные банки и закатать.

Икра из опят

Рецепт № 1

На две 1-литровые банки: 1 кг опят, 1 кг моркови, 1 кг помидоров, 1 кг лука, 200 г растительного масла, 2 столовые ложки томатного соуса, по вкусу – соль, сахар, душистый перец горошком

Подготовленные грибы и овощи пропустить через мясорубку, заправить солью, сахаром, растительным маслом, томатным соусом и тушить под крышкой 1 час. В стерилизованные банки положить горошины перца, наполнить их горячей икрой, закатать крышками и укутать в одеяло до полного остывания.

Рецепт № 2

3 кг отваренных опят, 2 кг сладкого перца, 2 кг лука, 2 кг помидоров, по вкусу – растительное масло, перец, соль

Отварить, измельчить и поджарить опята, сладкий перец

проварить несколько минут и пропустить через мясорубку, лук и помидоры нарезать и потушить на растительном масле. Все соединить, посолить, поперчить и еще раз прожарить, затем разложить в стерилизованные банки и закатать крышками.

Грибная селянка

Рецепт № 1

2 кг капусты, 1 кг моркови, 1 кг лука, 500 мл растительного масла, 1,5 л воды, 500 г отваренных грибов, 50 мл томатной пасты, 1 столовая ложка уксусной эссенции, по вкусу – соль

Нашинковать капусту, морковь натереть на крупной терке, лук измельчить. Обжарить лук и морковь на растительном масле, соединить с капустой, влить воду и тушить 20 минут. Затем добавить отваренные грибы, томатную пасту и соль. Тушить еще полчаса, затем влить уксусную эссенцию.

Горячую закуску разложить в стерилизованные банки и закатать банки крышками.

Рецепт № 2

2 кг капусты, 1,5 кг моркови, 1 кг лука, 1 стакан растительного масла, 1 стакан томатного соуса, 1 литровая банка отваренных грибов, 6 чайных ложек соли, 3 чайные ложки сахара, по вкусу – черный перец, лавровый лист

Овощи нарезать, обжарить, сложить в кастрюлю, добавить грибы, соль, сахар и тушить, помешивая, 2 часа. За полчаса до окончания варки добавить томатный соус, лавровый лист, перец.

Горячую селянку разложить в стерилизованные банки и закатать банки крышками. Стерилизовать не надо.

Рецепт № 3

1 кг свежих белых грибов, 2 кг белокочанной капусты, 8 штук моркови, 1 кг лука, 12 штук лаврового листа, 200 г сахара, 100 г соли, 12 горошин душистого перца, 500 мл томатного соуса, 500 мл подсолнечного масла, 1 чайная ложка лимонной кислоты (или 100 мл 9 %-ного уксуса)

Грибы вычистить, промыть, нарезать кусочками и отваривать в слегка подсоленной воде 30 минут. Отваренные грибы откинуть

на дуршлаг, обсушить и охладить. Капусту нашинковать, морковь натереть на крупной терке, лук нарезать полукольцами. Грибы и овощи уложить в эмалированную кастрюлю, тщательно перетереть с добавлением соли, сахара, заправить подсолнечным маслом, томатным соусом, положить перец, лавровый лист, влить уксус (или лимонную кислоту) и еще раз хорошо перемешать. Затем тушить содержимое под закрытой крышкой 2,5 часа, периодически помешивая, чтобы масса не подгорела.

Горячую селянку разложить в стерилизованные банки и закатать банки крышками.

Селянка по старинке

На девять 1-литровых банок: 6 кг капусты, 1 л любых маринованных грибов, 500 мл томатного соуса (желательно неострого), 500 мл растительного масла, 0,5 стакана 9 %-ного уксуса, 1 кг моркови, 1 стакан сахара, 1 кг репчатого лука, 2 столовые ложки соли, по вкусу – черный и душистый перец лавровый лист

Капусту нашинковать, морковь натереть на крупной терке, лук нарезать полукольцами. Уложить овощи в большую емкость, добавить масло, соль, сахар, уксус, томат и все тщательно перемешать, затем тушить 1 час. Добавить маринованные грибы и тушить еще 1 час. За 10 минут до окончания тушения смеси добавить специи.

Горячую селянку уложить в чистые литровые банки и стерилизовать 10 минут, затем закатать крышками.

Грибы с перцем

В произвольных пропорциях: сладкий перец, квашеная капуста, отваренные грибы, свежие огурцы, репчатый лук

Для 1 л маринада: 50 г сахара, 50 г соли, 250 мл 6 %-ного уксуса, 1 стручок жгучего перца, по вкусу – укроп, базилик, чабрец

Приготовить фарш: квашеную капусту соединить с измельченными сваренными грибами, нарезанными огурцами и луком.

Сладкий перец очистить от плодоножек и семян. Заполнить стручки фаршем, уложить перец в банки и залить горячим

маринадом с пряностями. Через неделю маринад слить, прокипятить, снова залить овощи горячим маринадом и закатать банки крышками.